



naturena



# logurte Vegetal

**SERVE: 5**

**PREP: 3,5 HORAS**

## INGREDIENTES

1 litro de bebida vegetal à escolha  
1 colher de sopa rasa de agar-agar  
1 colher de sobremesa de araruta ou kuzu (opcional)  
3 colheres de sopa de geleia de arroz (opcional)  
fruta (opcional e a gosto)

## MODO DE PREPARAÇÃO

- Colocar o leite vegetal (frio) numa panela e adicionar o agar-agar e a araruta.
  - Misturar bem.
  - Ligar o fogão e deixar levantar fervura.
  - Mexer regularmente com a vara de arames para evitar colar e queimar no fundo.
  - Quando levantar fervura, reduza o lume e mantenha a fervura por mais um minuto.
- Desligar o lume e colocar o preparado numa taça a arrefecer.
- Assim que o preparado estiver sólido (em gelatina - após 3 horas), adicionar a geleia de arroz, a fruta e triture tudo junto.
  - Retificar a consistência adicionando um pouco mais de bebida vegetal se necessário.

**Nota:** Este preparado conserva-se no frigorífico durante 3 a 4 dias.