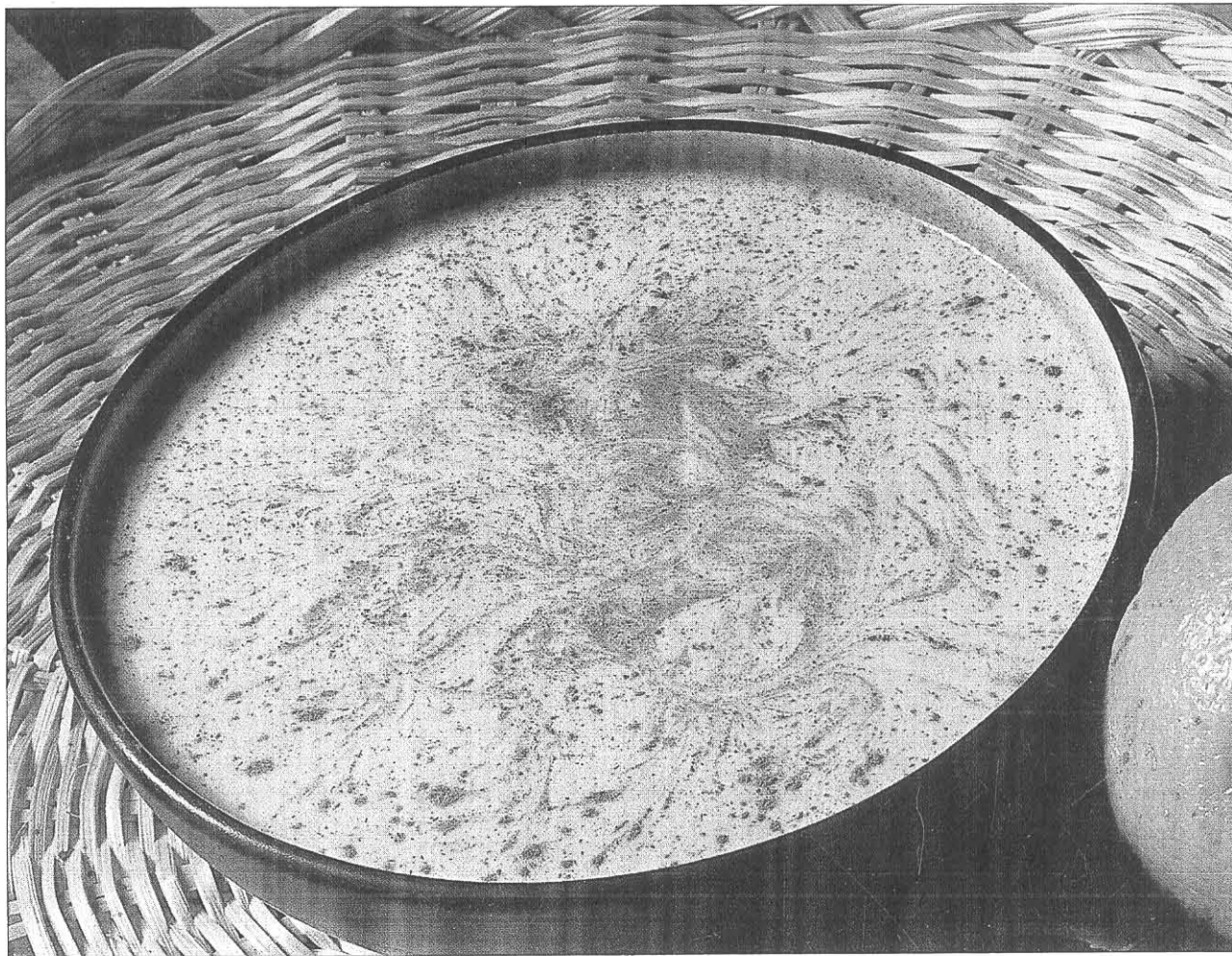


Creme de canela e iogurte



INGREDIENTES

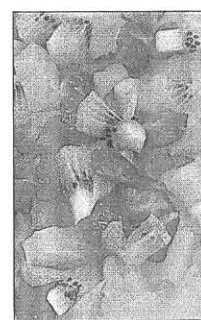
- 200 g de leite condensado NESTLÉ
- 1 laranja (sumo)
- 4 iogurtes naturais
- canela q.b.

1. Misture o leite condensado com o sumo de laranja e, ainda, uma pitada de canela.

2. Mexa bem, até obter um creme espesso. Adicione, depois, os iogurtes e incorpore bem.

3. Distribua o preparado obtido por taças individuais e reserve no congelador, durante cerca de duas horas. Polvilhe com canela e sirva.

Para variar



Antes de distribuir o creme, coloque em cada taça vários tipos de fruta em calda, cortada em pequenos pedaços.