2º e 3º Ciclo

**FI2 - Instruções sobre Como Fazer Iogurte**

Como Fazer Iogurte

Experiência

1. Adicione duas colheres de sopa de leite em pó desnatado a 500 ml de leite gordo.
2. Leve a mistura a ferver em fogo médio durante

30 segundos, mexendo sempre para matar qualquer bactéria indesejada. Cuidado para não transbordar!

1. Arrefeça até descer a uma temperatura entre 46-60° C.
2. Divida a mistura arrefecida em 2 copos de medidas, estéreis e rotule: 'Teste 1' e 'Teste 2'. Teste 1: adicione 1-2 colheres de chá de iogurte vivo (i.e., com cultura viva de bactérias).

Teste 2: adicione 1-2 colheres de chá de iogurte estéril.

1. Mexa bem ambas as misturas com uma colher previamente esterilizada colocando-a em água a ferver.
2. Cubra cada recipiente com papel de alumínio.
3. Incube as misturas durante 9-15 horas, em banho- maria quente a 32-43° C, até atingir a firmeza desejada (ou utilizar estufa ou iogurteira)

