

## Iogurtes cremosos de chá verde



- 750 ml de leite
- 200 ml de natas
- 1 iogurte natural
- 2 colheres de sopa de chá verde em pó *Matcha* (ou outra marca semelhante)
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 6 colheres de sopa de açúcar

Num jarro de vidro, junte o iogurte natural, o chá verde em pó, o leite em pó, o açúcar e as natas e mexa tudo muito bem, com a ajuda duma colher de pau, até obter uma mistura uniforme. Por fim junte o leite morno, volte a mexer tudo e distribua pelos copos da iogurteira. Coloque-os na iogurteira durante 6 a 8 horas. Deixe-os arrefecer, coloque as tampinhas e leve ao frigorífico até ao dia seguinte.

**Matcha** são folhas de chá verde moídas em pó, usado durante a tradicional cerimónia de chá japonesa. Pode ser encontrado à venda em lojas gourmet ou supermercados asiáticos.

**Receita publicada em** <http://deliciasecompanhia.blogspot.com>