

Yogurt Bianco



INGREDIENTI:

1 VASETTO DI YOGURT BIANCO INTERO

1 LT DI LATTE DI QUALITÀ

PROCEDIMENTO:

SENZA YOGURTIERA

PORTARE A 40° IL LATTE IN UN PENTOLINO E RIMUOVERE LA PELLICINA IN SUPERFICIE. IN UNA CARAFFA INSERIRE IL VASETTO DI YOGURT E VERSARCI SOPRA IL LATTE. MESCOLARE BENE E, PRIMA CHE SI RAFFREDDI VERSARE IL COMPOSTO NEI VASETTI DI VETRO. CHIUDERLI ERMETICAMENTE E COPRIRLI CON UN PANNO IMBOTTITO (ANCHE UN PLAID VA BENISSIMO) IN INVERNO: LA TEMPERATURA IDEALE PER LA FERMENTAZIONE È 32/35°, PERCIÒ DOVRANNO STARE BELLI AL CALDUCCIO PER ALMENO 8/10H.

CON COSA GUSTARLO?

- CREME DI FRUTTA SECCA 100%
- FRUTTA SECCA
- FRUTTA DISIDRATATA
- FRUTTA

CON YOGURTIERA

PORTARE A 40° IL LATTE IN UN PENTOLINO E RIMUOVERE LA PELLICINA IN SUPERFICIE. IN UNA CARAFFA INSERIRE IL VASETTO DI YOGURT E VERSARCI SOPRA IL LATTE. MESCOLARE BENE E, PRIMA CHE SI RAFFREDDI VERSARE IL COMPOSTO NEI VASETTI DI VETRO. CHIUDERLI ERMETICAMENTE E ACCENDERE LA YOGURTIERA (SOLITAMENTE NON HA OPZIONI, MA UNA TEMPERATURA FISSA CONTROLLATA).

PASSATE LE 8/10H METTETE I VASETTI IN FRIGORIFERO.

