

# I N G R E D I E N T E S

## YOGUR CASERO

1 Lt de leche entera  
Yogur natural entero  
1 cdita de esencia de vainilla

# P R O C E D I M I E N T O

- 1- En una cacerola poné 1 litro de leche entera a calentar a fuego bajo.
- 2- Sacá la cacerola de la hornalla cuando veas un poco de espuma arriba (sin que hierva)
- 3- Andá calculando la temperatura con la mano. Lo que busco es que puedas meter el dedo meñique y contar hasta 10. Ósea, va a estar caliente pero no hirviendo(cómo si fuera para una mamadera).
- 4- Ahí le agregás un frasco de yogur natural entero + una cucharadita de esencia de vainilla. Mezclar hasta que quede bien integrado.
- 5- Ponela en una botella o en frascos individuales de vidrio. (Tapá con papel film la boca o con sus tapas)
- 6- Ahora a abrigarlo! Yo envolví los frascos en una manta de lana y la metí en una bolsa térmica . Tiene que estar así por 10 horas. (Fuera de la heladera!!)
- 7- Pasado ese tiempo lo podes poner así en la heladera por un par de horas que ya está listo (yogur común)

•Si quisieras tipo "griego" poné un colador sobre un bol.  
Sobre el colador un repasador de algodón limpio y poné sobre este el yogur. NO LO TOQUES, no lo aprietes! Déjalo quieto en la heladera por 3 horas así va largando el suero(cuanto más lo dejes, más "seco" queda

