

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

YOGURT CASERO

1 Lt de leche entera
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- Anda 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- Agregar 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. (Tapálo con papel film).
 - 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 yogurt.

NO LO TOQUES, no lo aprietes! Déjalo quieto en la heladera por 3 horas así va largando el suero.

