

Yogurt

Tipo de plato: Bebidas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Marala

INGREDIENTES

0

1 gr Leche — entera

1 Yogur — natural

Vainilla — o esencias frutales a gusto

ELABORACIÓN

Colocar dentro de una cacerola la leche, llevar a fuego moderado hasta romper el hervor, retirar del fuego y enfriar.

Agregar a la leche tibia el yogur natural (se le puede añadir 3 cucharadas de leche al ras de leche en polvo así resulta un yogur mas consistente), revolver con cuchara de madera, mezclando bien

Una vez hecha la mezcla agregarle unas gotas de esencia a gusto colocar en un lugar alejado de las corrientes de aire y tapar el recipiente, luego cubrirlo con un repasador grueso (yo no te rías uso un saquito de lanilla viejo mió que lo guardo para eso) y no moverlo durante 8 horas.