

Yogurt thermomix

Tipo de plato: Bebidas | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Yogur

1,50 litro/s Leche

2 cucharada/s Leche en polvo - entera

ELABORACIÓN

Los que queráis hacer ricos yogures, lo principal es la materia prima: LECHE FRESCA, si ya se, hay gente que los hace con otras leches, pero el bueno sale con leche fresca, entera o semidesnatada. También hace falta un yogur natural, que puede ser normal o griego, a mi últimamente los naturales de clesa me van muy bien, pero ahora estoy haciendo los BIO naturales de danone y tb. sale el yogur riquísimo.

Bueno, en el vaso ponemos 1,5 litros de leche (normalmente en el libro te dicen que 1 litro, pues bien puedes hacer todo el vaso, pero yo compro la leche lauky o clesa de 1,5 litros y sale muy bien), echamos 2 cucharadas soperas colmadas de leche en polvo entera clesa o la que uséis, y el que quiera azúcar, os recomiendo que no le echéis azúcar y así cuando os lo vayáis a zampar podéis endulzarlo con azúcar, natreen, miel, etc.

Ponemos 10 segs. al 3 para que se mezcle bien, y ya ponemos 90°, 5 min. velocidad 2,5

Al finalizar, echamos un yogur, que no esté muy frío y removemos con la lengüeta.

Tapamos bien, con varios trapos, yo pongo una toalla también y dejamos 8 horitas. Por la mañana removemos a velocidad 2,5 10 segs. y echamos en vasitos y tapamos con papel de plata. Yo no tiro la botella de 1,5 litros de la leche, que aclaro bien y me cabe, y el resto a 2 vasos. Luego sale muy bien de la botella agitando.