



Jak zrobić jogurt naturalny? - gotuj z MULTICOOKER :)



Zdrowie na języku

Polecane na:

Warto wiedzieć:

0 min

łatwy

4 porcje

Składniki:

mleko świeże 3,2% - 530 ml

Dodatkowe info:

Jogurt naturalny powinien być o dobrym składzie (bez mleka w proszku oraz najlepiej z napisem "żywe kultury bakterii jogurtowych", a już super gdy jogurt ma wypisane nazwy wykorzystanych szczepów bakteryjnych)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko i jogurt powinny mieć temperaturę pokojową, dlatego należy wyciągnąć je z lodówki przed przygotowywaniem.

Kolejno bardzo dobrze wymieszaj mleko z jogurtem.

Gotowy miks przelej do słoiczków przystosowanych do gotowania w Multicookerze.

Słoiczki wstaw do misy Multicookera, nalej wody do połowy wysokości słoiczków i ustaw program "YOGURTH".

Po 8 h urządzenie da sygnał o zakończonej pracy. Teraz wyciągnij słoiczki z jogurtem i wstaw do lodówki na minimum 3 h. Po tym czasie jogurt przybierze kremowej konsystencji.