

Le ricette dei bed & breakfast

SCOPRIPIEMONTE

YOGURT fatto in casa

* 1 litro di latte fresco

* 2 cucchiaini di yogurt bianco
(intero o magro)



Far bollire un litro di acqua e versarla in un thermos a bocca larga (consiglio quello della TESCOMA che ha un contenitore interno estraibile); questa operazione servirà a sterilizzare e riscaldare il recipiente.

Portare ad ebollizione il latte, quindi lasciarlo raffreddare sino a 38-40°C (utilizzare un termometro da liquidi), eliminare la pellicola di panna in superficie.

A questo punto svuotare il thermos dall'acqua e versarvi 2 cucchiaini di yogurt ed un po' di latte. Rimestare bene affinché non si formino grumi e aggiungere il latte rimanente.

Chiudere bene il thermos, coprirlo con una coperta calda e sistemarlo vicino ad una fonte di calore per dodici ore.

Trascorso questo tempo lo yogurt sarà pronto e si potrà riporre in frigorifero.