

## 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.