Yogurt alla frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di riposo	2 Ore
Tempo di cottura	8 Ore 20 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V2000 dal 2021

con granola croccante

Mirtilli

200 g di mirtilli

50 g di zucchero gelificante

1 pizzico di cardamomo in polvere

yogurt

600 ml di latte intero

2 CM di yogurt naturale

Granola

2 CM di miele

1 CM di olio di colza

2 CT di cannella in polvere

100 g di fiocchi di farro

2 CM di farro soffiato

2 CM di noci, tritate

1 CM di semi di lino frantumati

Mirtilli

Fare sobbollire tutti gli ingredienti in un pentolino a fuoco medio per circa 10 minuti. Distribuire in 4 vasetti da conserva puliti e lasciare raffreddare.

Yogurt

Mescolare bene latte e yogurt e versare con cura sopra i mirtilli nei vasetti.

Fare fermentare lo yogurt su una teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio inferiore con cottura a vapore a 40 °C per 8 ore, finché non si addensa.

Lasciar raffreddare coperto in frigorifero.

Granola

Preriscaldare la camera di cottura a 160 °C con aria calda.

In un pentolino scaldare a fuoco basso miele, olio di colza e cannella. Togliere dal fuoco e aggiungere il resto degli ingredienti, quindi mescolare bene. Distribuire su una teglia rivestita con carta da forno.

Cuocere nell'appoggio centrale per 20 minuti.

Guarnizione

Versare la granola a piacere sullo yogurt.

Conservare il resto della granola in un contenitore chiuso in un luogo asciutto e al riparo dalla luce.

Fasi di cottura

Cottura a vapore 100 °C per 8 Ore

Prelevare l'alimento. Preparare.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Aria calda 160 °C per 20 Min.

Consigli

In alternativa allo yogurt acquistato, utilizzare fermenti per yogurt. In tal caso seguire le indicazioni di preparazione riportate sulla confezione.

Accessori

4 vasetti da conserva da 200 ml

Teglia d'acciaio inossidabile

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022