Yogurt

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	8 Ore
Porzioni	8
Elettrodomestico	CombiSteamer V4000 38 dal 2021

Yogurt fatto in casa: fresco, leggermente acido e naturalmente cremoso. Lo yogurt naturale è la base o la guarnizione perfetta per piatti dolci e salati. Che sia semplice, con la frutta o con il müesli, ha sempre un sapore celestialmente leggero.

Ingredienti

1 l latte intero

2 CM di yogurt naturale pastorizzato

Preparazione

Mescolare bene il latte e lo yogurt. Posizionare i vasetti su una teglia forata d'acciaio inossidabile. Distribuire il latte allo yogurt tra i bicchieri. Posizionare la teglia nella camera di cottura fredda e cuocere a vapore a 40 °C per circa 8 ore, finché non si rassoda. Lasciare raffreddare lo yogurt, coprirlo e conservarlo in frigorifero.

Cottura a vapore 40 °C per 8 Ore

Consigli

Distribuire sul fondo dei bicchieri un po' di purea di frutta o di cioccolato, versare con cura il latte allo yogurt senza mescolare troppo, e cuocere come descritto.

Accessori

8 vasetti della capacità di 150 ml ciascuno, ben puliti e sterilizzati

Contenitore di cottura forato

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025