酸奶

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	8 小时
份	8
电器	CombiSteamer V4000 45 自 2021 年

自制酸奶 - 新鲜、微酸、天然滑腻 - 天然酸奶是甜味和咸味菜肴的完美底料或配料。无论是独享、搭配水果还是什锦麦片，味道总是美妙绝伦。

配料

1 升 全脂牛奶

2 汤匙 巴氏杀菌天然酸奶

烹饪步骤

将牛奶和酸奶搅拌均匀。将玻璃杯放在有孔的不锈钢托盘上。将酸奶倒入玻璃杯中。将托盘推入未预热的内腔中，用 40°C 的蒸汽加热约 8 小时，直至固化。将酸奶冷却、盖上并放入冰箱中保存。

在 蒸汽 期间为 **40 8** 小时°C

小费

在玻璃杯底部铺一些果泥或巧克力，小心地倒入酸奶，避免食材过度混合，然后按照说明蒸煮。

配件

8 个容量为 150 毫升的玻璃杯，彻底清洁、消毒

穿孔滴盘

附加信息

创建时间	04.08.2025