



Yogur

Receta de V-ZUG AG



Preparación	15 Min.
Tiempo de cocción	8 H
Porciones	8
Aparato	CombiSteamer V4000 45 a partir de 2021

Yogur casero: fresco, ligeramente ácido y naturalmente cremoso, el yogur natural es la base o el aderezo perfecto para platos dulces y salados. Ya sea puro, con fruta o muesli, siempre sabe divinamente ligero.

Ingredientes

- 1 l Leche entera
- 2 Cucharada sopera Yogur natural pasteurizado

Preparación

Mezclar bien la leche y el yogur. Colocar los tarros en una bandeja de acero inoxidable perforada. Repartir la leche con yogur entre los vasos. Colocar la bandeja en la cámara de cocción fría y cocer al vapor a 40 °C durante unas 8 horas hasta que esté firme. refrigerar el yogur, tapar y guardar en el frigorífico.

Cocción al vapor 40 °C durante 8 H

Consejos

Esparcir un poco de puré de frutas o de la mezcla de chocolate en el fondo de los vasos, verter con cuidado el yogur y la leche sin mezclarlos demasiado, y cocer como se ha descrito.

Accesorios

8 tarros con una capacidad de 150 ml cada uno, bien limpios, esterilizados

Recipiente de cocción perforado





Información complementaria

Creado el

04.08.2025

