

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Yogurt con il Bimby

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 720 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Hai mai pensato di fare lo yogurt in casa? Con questa ricetta dello yogurt con il Bimby ti assicuro che non tornerai più indietro! È più facile di quanto sembri: bastano latte, yogurt bianco, un po' di pazienza per la fermentazione e il gioco è fatto. Il risultato? Uno **yogurt cremoso**, genuino e fatto con le tue mani. Puoi gustarlo al naturale, con frutta fresca, miele, cereali o quello che ti piace di più. Una coccola quotidiana sana, perfetta per colazione o merenda.

INGREDIENTI PER FARE LO YOGURT CON IL BIMBY

LATTE INTERO 800 ml

YOGURT BIANCO NATURALE 120 gr

ZUCCHERO SEMOLATO facoltativo - 40 gr

INGREDIENTI PER LA FERMENTAZIONE

ACQUA 250 ml

SUCCO DI LIMONE 30

COME FARE LO YOGURT IN CASA CON IL BIMBY

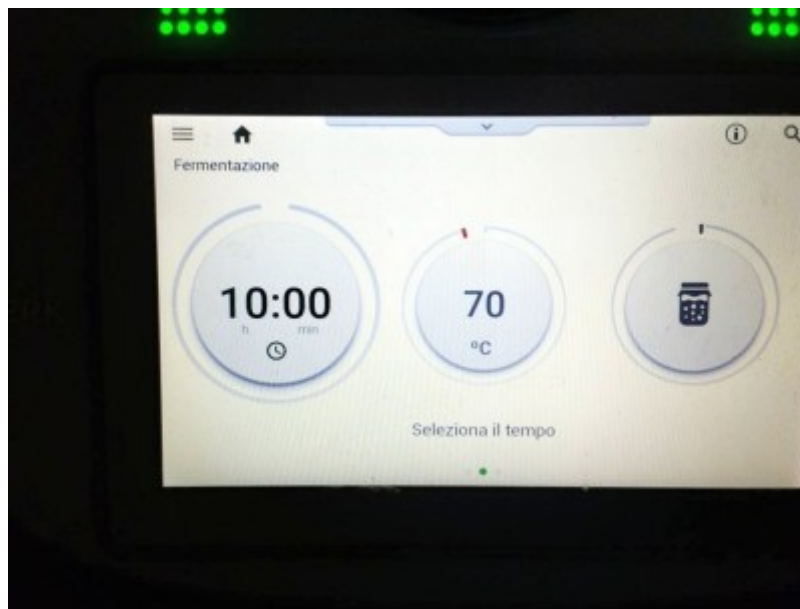
- 1 Versa nel boccale del Bimby lo yogurt, il latte e lo zucchero (se hai deciso di usarlo). Mescola per 30 secondi a velocità 4. Riscalda il composto per 2 minuti a 37°, velocità 2. Versa il composto ottenuto nei vasetti, distribuendone circa 120 g in ciascuno.





- 2 Chiudi i vasetti con i loro coperchi oppure con della pellicola trasparente. Sistemali nel recipiente del Varoma. Versa nel boccale l'acqua e il succo di limone. Imposta la modalità fermentazione a 70° per 10 ore. Terminata la fermentazione, rimuovi il Varoma con attenzione per non scottarti. Riponi i vasetti in frigorifero e lasciali raffreddare per almeno 2 ore prima di gustarli.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Qualità del latte: Usa latte intero se vuoi uno yogurt più cremoso, oppure parzialmente scremato per una versione più leggera.

Riciclo furbo: Puoi riutilizzare un vasetto dello yogurt fatto da te come base per preparare la prossima infornata.

Zero sprechi: Se hai dello yogurt che sta per scadere, usalo in questa ricetta invece di buttarlo.

Personalizza il gusto: Una volta pronto, puoi aromatizzarlo con vaniglia, cannella, cacao amaro o dolcificanti naturali.

Controlla la temperatura: Per ottenere una fermentazione ottimale, il latte non deve mai superare i 40°.

COME CONSERVARE LO YOGURT FATTO IN CASA

Lo yogurt preparato con il Bimby si conserva in frigorifero, ben chiuso nei vasetti di vetro, fino a 8 giorni.

L'importante è non romperne la catena del freddo e tenere i vasetti ben sigillati.

Evita la congelazione: rovinerebbe la consistenza e il sapore.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Budino al cioccolato fatto in casa](#): Un dolce al cucchiaio semplice e goloso, perfetto per grandi e piccoli.

[Crema pasticcera al limone](#): Fresca, profumata e vellutata, ideale per farcire dolci o da gustare al cucchiaio.

[Panna cotta alla vaniglia](#): un classico elegante, servito con caramello o frutti di bosco.

[Porridge con yogurt greco](#): Una merenda sana e veloce, perfetta dopo la scuola o dopo lo sport.

Torta fredda allo yogurt: Morbida e cremosa, perfetta per una pausa dolce.