

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Yogurt fatto in casa senza yogurtiera

di: *Gabita*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 l di latte intero o parzialmente scremato
- 1 vasetto di yogurt bianco intero.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Lasciare il cartone di latte e lo yogurt fuori dal frigorifero per un paio d'ore in modo che entrambi raggiungano la stessa temperatura ambiente.

Versare il latte in una pentola d'acciaio, aprire il vasetto di yogurt e tenerlo nei pressi della pentola e accendere il fuoco.



3 Far arrivare il latte ad ebollizione, abbassare la fiamma e far sobbollire per 10 minuti.



4 Sul latte si formerà una pellicola, raccoglierla con un cucchiaino pulito ed asportarla.



5 Spegnere il fuoco e aspettare che il latte arrivi a circa 40°.

Ci vorrà circa mezz'ora, se non si ha a disposizione un termometro da cucina, con le mani accuratamente pulite mettere il mignolo nel latte per 3 secondi, se si avverte tepore ma non bruciore la temperatura è quella giusta.

Mettere 2 cucchiaini di latte nello yogurt amalgamare bene e versare tutto nella pentola col latte, mescolare, e distribuire omogeneamente lo yogurt nel latte.



6 Versare subito il composto in barattoli puliti e asciutti.



- 7 Riporre subito i barattoli in una scatola di cartone o legno e coprirli con una copertina o un maglione di lana, chiudere la scatola e riporla in un luogo tiepido, buio e tranquillo per massimo 6 ore.



- 8 Dopo sei ore, lo yogurt è pronto. Metterlo subito in frigorifero, si conserva per una settimana e può essere la base di una preparazione di yogurt.



- 9 Con un pò di malto e pane integrale.



10 Ecco come si presenta lo yogurt, capovolgendo il vasetto lo yogurt non scende, è bello denso, rimestando col cucchiaino sarà cremoso.





NOTE