Yogur casero

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** vanenoa

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 yogur natural (125 ml)
- 1 l de leche fresca entera
- 15 gr de azúcar

Preparación:

Paso 1

Pon la leche en una cazuela a calentar y cuando rompa a hervir retira del fuego. Deja enfriar. Echa la leche en un recipiente de plástico o vidrio y agrega el yogur y el azúcar. Mezcla bien y tápalo. Deja reposar, removiendo de vez en cuando, durante 12 horas en un lugar a unos 25ºC de temperatura. Tras este tiempo, la leche habrá fermentado y el yogur estará listo.