

Creador: M^a Jesus Garcia

 **Descripción:**

Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Sin lactosa

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Ingredientes para 4 personas :

- 1 yogurt natural sin lactosa
- 1 litro de leche sin lactosa
- 15 gramos de azucar

Preparación:

Paso 1

Pon la leche en una cazuela a calentar y cuando rompa a hervir retira del fuego. Dejar enfriar. Echa la leche en un recipiente de plástico o vidrio, agrega el yogur y el azúcar. Mezcla bien y tápalo.

Paso 2

Deja reposar, removiendo de vez en cuando, durante 12 horas en un lugar a unos 25^a C de temperatura. Tras este tiempo, la leche habrá fermentado y el yogur estará listo.