

Jak zrobić jogurt

Karolina Łepecka

Do garnka wlewamy 1l mleka 3,2 % i podgrzewamy je do 45 stopni
(Temperaturę sprawdzamy termometrem kuchennym).



Do ciepłego mleka dodajemy 0,5 szklanki naturalnego jogurtu.



Mleko z jogurtem dokładnie mieszamy.



Wymieszaną zawartość garnka przelewamy do słoiczków i zakręcamy wieczkiem. Owijamy w ręczniczki i odstawiamy na 10 godzin w ciepłe miejsce (np. na grzejniku) .



Gotowy jogurt możemy podawać w różnej formie, ja lubię z owocami.

! ŻYCZĘ SMACZNEGO !

