

Cómo hacer yogur casero en yogurtera

Tiempo de preparación	Tiempo de cocción	Tiempo total
5 min	12 h	12 h 5 min

Raciones: 7 tarros Autor: Laura Sacristán



Ingredientes

- 1500 ml de leche entera, semidesnatada o desnatada
- 125 g de yogur natural (yogur natural comprado o previamente hecho en la yogurtera)

Para acompañar

- Kiwi
- Arándanos
- Granola casera

Elaboración

1. Mezcla la leche y el yogur en un bol sin que queden grumos.
2. Rellena los 7 tarros de la yogurtera con ayuda de una jarra. Mételos en la yogurtera sin poner las tapas y cierra la yogurtera.
3. Enciende la yogurtera y programa una duración de 12 horas. Pasado ese tiempo deja que enfríen un poco a temperatura ambiente, ponles las tapas y guardar en el frigorífico. Se pueden conservar durante 7-8 días.
4. Acompaña los yogures con lo que más te guste o disfruta de su cremosidad sin añadir nada más, ¡están riquísimos!