

Jogurt domowy



AGNIESZKA116



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko 300 ml

jogurt naturalny 5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mleko zagotowałam, a następnie wystudziłam do ok. 40C (z braku termometru wsadzałam palec w mleko i studziłam do temperatury, gdy dałam rade go utrzymać w tym mleku przez kilka chwil nie ryzykując poparzeniem). Wlałam mleko do termosu. Dodałam z 5 łyżek naturalnego jogurtu probiotycznego. Zakręciłam. Dobrze wstrząsnęłam, niczym James Bond swoim martini. Z tym, że ja dodatkowo pomieszałam, żeby te bakterie były w całym mleku. Termos postawiłam przy kominku - ciepło miał. Zrobiłam to ok. 15:00 jednego dnia, przypomniałam sobie o nim o 9 :00 następnego. Ale jogurt wyszedł dobry. Może nie tak gęsty jak oryginalny, ale w bazowym było odtłuszczone mleko w proszku, które służy za zagęszczacz. Polecam, bo w smaku świetny.

P.S. Ja użyłam jogurtu probiotycznego firmy Magda, gdzieś wyczytałam, że ma on dużo dobrych bakterii