

yogur con magimix

yogur con magimix

10 min	10 min 15 min	10 min 15 min 25 min	10 min 15 min 25 min 5/10
10 min 15 min 25 min 5/10 4	10 min 15 min 25 min 5/10 4 10	10 min 15 min 25 min 5/10 4 10	13

10 min 15 min 25 min 5/10 4 10 13

900g de leche entera
60g de azúcar en polvo
4 gotas de cuajo
1 yogur natural

Para preparar esta receta infalible de yogur casero en Thermomix :

Preparación de los yogures naturales :

Â»

Coloque la leche, la cuajo que servirá como cultivos lácticos, el azúcar en polvo en el bol de la Thermomix.

Â»

Luego programe su robot de cocina durante 5 segundos a velocidad 6.

Â»

A continuación, ajuste la Thermomix a 37°C durante 4 minutos a velocidad 1.

Â»

Agregue el yogur natural y mezcle durante 15 segundos a velocidad 1.

Â»

Llene los potecitos de yogur y colóquelos en la cesta de la olla.

Preparación de la olla a presión :

Â»

Coloque 5 cm de agua en el fondo de la olla a presión y luego coloque la cesta con cada potecito de yogur en la olla.

Â»

Cierre la tapa de su olla a presión.

Â»

Luego, caliente durante aproximadamente 4 minutos hasta que el agua comience a hervir y se ponga bajo presión.

Â»

Apague el fuego y espere entre 10 y 15 horas, toda la noche. Cuanto más tiempo espere, más firme será el yogur.

Â»

Coloque los potecitos de yogur en el refrigerador durante 6 horas para que se enfríen y obtengan una excelente textura.