magimix

# YOGURT BIANCO

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** 3 ora(e) - **Cottura :** 8 ora(e) - **Materiale :** -

**Ingredienti :** 9 yogurt

- 1 l di latte intero - o 1 l di latte di soia - o 1 l di latte di capra - o 1 l di latte di pecora - 1 yogurt bianco (125 g)

1. In una caraffa, mescolare il latte assieme allo yogurt.
2. Versare questa preparazione nei vasetti e metterli nel cestello vapore senza mettere acqua nel serbatoio.
3. Mettere il coperchio e far cuocere 8-12 ore a 40°C.

**Consigli del cuoco :**

Dopo 12 ore di cottura gli yogurt diventano più densi, mentre quelli cotti per 8 ore sono più cremosi.Se utilizzate latte scremato, i vostri yogurt saranno meno densi e più acidi.Anche con il latte di capra gli yogurt vengono più liquidi.