

Yogurt casero



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 1días 0hrs. 0min
Tiempo total: 1días 0hrs. 15min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/yogurt-casero>

Preparación

Ponemos la leche en una jarra grande, añadimos el yogurt, la leche en polvo y el azúcar y removemos bien hasta que todo esté bien mezclado y disuelto. Ponemos en el fondo de los vasitos de la yogurtera un buen chorro de miel y echamos unas nueces troceadas. Rellenamos los vasitos con la leche, enchufamos y dejamos toda la noche. A la mañana siguiente, metemos en la heladera un par de horas y estarán listos para consumir.



Ingredientes

- 1 lt Leche pasteurizada
- 1 vaso Yogurt blanco
- 50 grs. Leche en polvo
- 70 grs. Azúcar
- 1 poco Miel de Abejas
- 1 poco Nueces

Categorías

Un día normal, Lácteos y huevos, Rápida, Ingrediente extra, Otro