

Yogurt

nella macchina del pane

Ingredienti

1 yogurt
500ml di latte (preferibilmente intero)

-O-

100ml di fermenti lattici
1 L di latte (meglio intero)

Preparazione

(la macchina impastatrice non è necessaria)

Mescolare tutti gli ingredienti nella macchina del pane.

La cottura dura 8 ore.

Lasciare poi raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore.