

Yogurt Griego Casero

Ingredientes:

- Leche Entera (Colanta) - 2 Lts
- Yogurt Griego Natural, 0 azúcar (Alpina) - 250g
- Leche en Polvo Entera sin azúcar - 6 cucharadas (70gr aprox)

Preparación:

- 1.- En una olla mezclar las 6 cucharadas de leche en polvo y los 2 lts de leche entera hasta que no queden grumos.
- 2.- Colocar a fuego lento hasta que alcance 60 grados centígrados (contar con el dedo meñique 10 segundos).
- 3.- Al alcanzar la temperatura deseada, retirar del fuego (no dejar que la temperatura disminuya por debajo de 40 grados centígrados).
- 4.- Añadir los 250g de yogurt griego natural y mezclar hasta que se incorporen de forma homogénea todos los ingredientes.
- 5.- Colocar la mezcla en un recipiente con tapa (casi hermético, ej; Tupperware).
- 6.- Envolver el recipiente en una toalla oscura y colocarla dentro de una bolsa plástica retirándole el aire (que quede como al vacío).
- 7.- Colocar el recipiente en un lugar oscuro y que logre mantener la temperatura alcanzada, se deja 12 horas (Tip: precalentar el horno 5 min antes, apagarlo y colocar el recipiente dentro).
- 8.- Retirar recipiente y verter la mezcla sobre un lienzo/trapo (amarrar el lienzo con una banda elástica).
- 9.- Colocar sobre un colador de pasta y debajo un bowl (no debe estar en contacto el colador con el bowl ya que ahí escurre el suero).
- 10.- Guardar en la nevera durante 8 horas y listo!

Nota:

- Rinde aproximadamente 1kg de yogurt griego.