

РЕЦЕПТ ПРИГОТУВАННЯ ЙОГУРТУ

Обов'язково використовуйте пастеризоване молоко або суперпастеризоване, якщо берете домашнє молоко, необхідно попередньо його пастеризувати.

- **за допомогою мультиварки, йогуртници:**

1. Додати в молоко суху закваску для йогурту, ретельно перемішати.
2. Налити молоко у мультиварку (йогуртницю).
3. Включити програму йогурт та закрити мультиварку, протягом 6-8 годин мультиварка буде підтримувати температуру 37°C.
4. У готовий йогурт можна додавати шматочки фруктів, варення чи сироп.

Йогурт зберігати в холодильнику протягом 7 днів.

- **у простій каструлі:**

1. Налити молоко у каструлю, нагріти до 38-42°C.
2. Розсипати закваску для йогурту на поверхню молока, за хвилину перемішати.
3. Зняти каструлю з плити, накрити кришкою, укутати пледом і залишити на 8-10 годин за кімнатної температури.
4. У готовий йогурт можна додавати шматочки фруктів, варення чи сироп.

Йогурт зберігати в холодильнику протягом 7 днів.