

# RECETA DE YOGURT

## CASERO



### Ingredientes

- 1 litro de Agua
- 12 cucharadas de Leche en polvoINDULECHE
- 1 yogurt natural

*Todo un mercado a su alcance*



### Preparación:

1. Se calienta el agua y se le agregan las 12 cucharadas de leche, y se disuelve bien, se deja calentar un poco pero que no hierva, cuando este caliente lo apartas del fuego y le añades el yogurt natural, lo disuelves bien y lo colocas en un frasco de vidrio con tapa Lo metes al horno para que conserve el calor, sino tienes horno agarras un paño y lo forras, lo dejas hay aproximadamente por 14 horas.

2. Yo lo hago es en la noche y lo dejo hasta la mañana siguiente y ya está listo, si quieres lo endulzas, le picas fruta y lo colocas en la nevera.

3. Cuando se te esté acabando y quieres hacer más con 5 cucharadas del mismo que hiciste anteriormente puedes volver hacer yogurt.



*Todo un mercado a su alcance*