



# YOGURT



Lactobacillus Bulgaricus  
LATTOBACILLO

Streptococcus thermophilus  
STREPTOCOCCO

DOSI PER 8 VASETTI DA 125 GR



800 ml DI LATTE



UNO YOGURT BIO  
AL NATURALE



8 VASETTI DI  
VETRO O GRES  
e UN TERMOMETRO  
DA CUCINA



1

Scalda il latte senza  
oltrepassare i 45°



2

Versa lo yogurt in una brocca  
e aggiungi latte a filo,  
mescolando con una spatola



5

PRONTO!!!

3

Inforna per circa  
3 ore (50°),

poi spegni il forno e lascia  
rassodare ancora 5 ore circa

4

Chiudi i vasetti con  
il loro coperchio  
e metti in frigorifero  
per almeno 3-4 ore

