

Cómo hacer yogur casero: una receta económica y rindidora

17/09/2024



Se viene la primavera, empieza el clima más cálido y dan ganas de desayunar o merendar algo fresco. Esta **receta de yogur casero** es ideal para esta época porque es muy **económica** y **con un sólo pote comprado** se pueden obtener entre 6 y 7 para comer durante la semana.

Se trata de una **receta de yogur** para **ahorrar** en las compras semanales. Este lácteo es muy fácil de hacer y se puede tener en la heladera toda la semana, listo para consumir con cereal, avena, frutas o con lo que más guste y resulte fresco en días de calor.

La **receta** lleva nada más dos ingredientes que se consiguen en cualquier almacén o supermercado. Además, se hace en pocos minutos, por lo que es práctica para preparar habitualmente y ahorrar bastante dinero.

Lo mejor es que se le pueden agregar diferentes «toppings»,

como frutas, mermelada, dulce de leche, miel, entre otros.
¡Manos a la obra!



Ingredientes para hacer yogur casero:

- 1 litro de leche
- 1 yogur natural 125 ml
- Endulzante a gusto

Receta de yogur casero: económica y rendidora para ahorrar mucha plata

1) En una cacerola, calentar la leche a 80° aproximadamente. Se puede medir con un termómetro. En caso de no tener, el punto justo es cuando comienzan a formarse burbujas al borde de la olla.

- 2) Apagar el fuego, dejar entibiar y añadir el pote de yogur. Revolver bien hasta que se disuelva completamente.
- 3) Añadir el endulzante a gusto.
- 4) En un recipiente o varios que mantenga el calor, puede ser vidrio o metal, volcar la mezcla y tapar. Preferentemente, cubrir con un paño o toalla.
- 5) Conservar en un lugar cerrado o tibio, como el horno. Si se quiere una consistencia más cremosa, con 8 horas de reposo alcanza. Si se lo quiere más firme, harán falta 12 horas.
- 6) Pasado el tiempo deseado, llevar a heladera, dejar enfriar bien y consumir como más guste.



El yogur casero se puede comer con miel, frutas, avena, granola o lo que más guste.

Fuente: Crónica