



YOGURT DE SOYA

Con leche casera

Tiempos

Preparación

10 min

Cocción

60 min



Fácil



Vegano



Sin gluten

RECETA:

Para la leche:

- ✓ Remojar 2 medidores de porotos de soya al menos 8 horas.
- ✓ Descartar el agua del remojo, lavarlos y disponerlos en la Mimat
- ✓ Apretar el programa soya.
- ✓ Una vez termine colar.

Para el yogurt:

- ✓ Con la leche una vez fría, agregar los cultivos lácticos (sobre iniciadores para hacer yogurt) y dejar en una yogurtera 12 horas.
- ✓ Luego dejarlo colando, al menos 4 horas.



INGREDIENTES

2 a 3 porciones

- 1 litro de agua
- 2 medidores de porotos de soya
- 1 sobre de cultivos iniciadores de yogurt



Tips: El colado es fundamental para lograr un yogurt espes tipo griego

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana