Yogur de cáscara de mandarina

PASO A PASO



1. Colocar la leche a fuego alto, hasta alcanzar una temperatura de 80 grados centígrados es decir que hierva. Se mantiene en esta temperatura revolviendo suavemente por 15 minutos para garantizar la pasteurización.
2. Se disminuye el fuego a 50 grados centígrados, y se agrega suavemente el yogurt natural el cual servirá de cultivo.
3. Se baja del fuego, y se vierte en un recipiente que este limpio, no trasparente, hermético y tipo termo.
4. Se deja a temperatura ambiente durante 24 horas para que se realice la fermentación.
5. Una vez pase este tiempo, se mezcla el dulce de cascaras de mandarina suavemente con el yogurt.
6. Llevar a refrigeración, para luego ser consumida esta deliciosa bebida.

INGREDIENTES

Nombre del ingrediente	Peso neto	Medida casera
Dulce de cascara de mandarina	100 gramos	Cascara de 2 mandarinas
Leche	1 litro	4 pocillos
Yogurt natural	250 cc	1 pocillo

15 *minutos*

6 *porciones*

