



# Yogur de frambuesa



## Preparación

Calentar leche fresca a 85°C, enfriar a 43°C juntar 400g de esta leche con 20g de yogur fresco o griego, añadir el sabor (En este caso hemos puesto frambuesa liofilizada en polvo) y cocer en tarros a 43°C durante 5 horas. Dejar enfriar a temperatura ambiente y guardar en nevera.

Se pueden hacer dulces, neutros o salados, con tropezones o sin. Se puede aromatizar la leche previamente



# Yogur de frambuesa

aprovechando que la calentamos. Se pueden cocer menos tiempo y quedarán más líquidos. Unas 3 horas.