Yogur de soja

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Vegana
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 litro de leche de soja
- 2 yogures de soja naturales (comerciales)

Preparación:

Paso 1

Calentar durante dos minutos la leche en el microondas. Añadir los dos yogures de soja comerciales y remover lo justo para que éstos se diluyan en la leche, procurando que no haga espuma. Llenar los envases de cristal y colocarlos, sin las tapas, en el recipiente de la yogurtera, tapar y conectar, dejar durante 8 horas. Pasado este tiempo, sacar los recipientes y dejar que se enfríen. Cerrar cada uno con su tapa y reservar en el frigorífico.