




# Домашний йогурт на закваске

Нежный, густой и абсолютно натуральный йогурт — идеальный завтрак и перекус без добавок.

 6-8 часов

## Ингредиенты

Молоко (лучше цельное, пастеризованное) — 1 л  
Закваска для йогурта (или 2-3 ст.л. натурального йогурта без добавок) — по инструкции производителя

## Приготовление

1. Подогрейте молоко до 40 °С. Если используете ультрапастеризованное — просто нагрейте, если обычное — предварительно доведите до кипения и остудите.
2. В отдельной ёмкости растворите закваску в небольшом количестве тёплого молока, затем влейте в общую массу и хорошо перемешайте.
3. Разлейте смесь по жаропрочным баночкам (150–200 мл) и поставьте в чашу аэрогриля без решётки.
4. Выберите программу «Йогурт», установите температуру 40 °С и время 6–8 часов.
5. После сигнала остудите йогурт до комнатной температуры и уберите в холодильник минимум на 2 часа для стабилизации текстуры.
6. Храните йогурт в холодильнике до 5 суток. Можно подавать с мёдом, ягодами, орехами или использовать в качестве основы для соусов и заправок.