

Yogurtera Ariete Yogurella 0620/00

Me gust la idea de hacer yogurt sin colar. Antes de eso, lo haca en una cacerola de varias maneras. Una gran ventaja para una yogurtera es un resultado ms estable: con platos limpios y leche pasteurizada, obtendr el yogurt homogneo esperado. Frascos convenientes, si se vierte un litro de leche "hasta los hombros", o una botella de 920g + una jarra de la carga anterior

Yo haca yogurt en olla de coccin lenta, solo lo dejaba en agua muy tibia debajo de la tapa, y luego decid que, dado que comemos yogurt casi todos los das, debe comprar una yogurtera especial. Mi opinin es que el dispositivo es bueno, pero el resultado no difiere significativamente de lo que hice antes. La nica ventaja son las tazas convenientes, no es necesario, como sola hacer, usar vasos de plstico. Y el proceso en s es un poco ms conveniente. pero d que el yogurt es ms espeso o ms sabroso o algo mejor, no puedo. Yo uso masa madre o kfir regular, a veces agrego algo para darle sabor. La familia es grande, as que tenemos suficientes tazas para un da, comemos de inmediato.