



Ricotta maison

1 litre de lait
1 c à thé de sel
4 c. à thé de jus de citron

Mettre le lait dans le ip et fermer le couvercle.

Mettre à yogourt « more » l'écran indiquera « boil » et mettre pour 20 min.

Ouvrir le ip et sortir le contenant.

Ajouter le sel et le jus de citron 1 c. à la fois.

Le lait va commencer à coaguler, laisser coaguler encore 5 min. de plus.

Vider le contenu dans un tamis au dessus d'un bol. Laisser drainer 10 min.

Verser dans un contenant avec un couvercle et réfrigérer 2 h.

Le lait qui se trouve dans le bol peut être utilisé dans des smoothies, une pâte à pizza ou une pâte à pain.

Note : Pour sélectionner « more » en mode yogourt, appuyer à répétition sur le bouton yogourt.

Shumski, Daniel How to instant pot : Mastering
all the functions of the one pot that will. Hange
the way you cook