

Yogourt à chaud (LUX)

Ingrédients

1/2 gallon de lait

1 c. à table de starter à yogourt

Étapes

- 1) mettre environ 1/2 gallon de lait dans la cuve du Instant Pot .
- 2) laissé le lait dans le pot sans rien faire pour le laisser venir à la température de la pièce un peu
- 3) utilisé la fonction sauté ajustée à low
- 4) surveillé et fouetté occasionnellement
- 5) attendre que la température atteigne 182 f, utiliser un thermomètre
- 6) placer la cuve sur le comptoir, attendre que le lait descende à 110 f.
- 7) éteindre l'IP - remettre le couvercle pour maintenir la chaleur.
- 8) après que le lait ait atteint 110 f, mélanger un peu de lait avec environ 1 c. à table de starter.
- 9) mettre le mélange dans la cuve et fouetté.
- 10) puis j'ai versé le mélange dans un autre plat (qui entrera dans l'ip) parce que je n'ai pas de deuxième cuve et que je ne voulais pas être obligé d'attendre, si cela ne vous dérange pas de ne pas utiliser votre cuve pendant un jour ou deux, sinon remettez simplement la cuve en place dans le Instant Pot.
- 11) cette étape n'est également que si vous utilisez la méthode du pot dans le pot (votre mélange est donc dans un plat) - j'ai mis environ un pouce d'eau dans le fond du pot, puis j'ai utilisé une sangle en aluminium pour abaisser le plat dans la cuve.
- 12) Puis j'ai fermé le couvercle et l'évent, et j'ai enveloppé l'instant pot d'une serviette de plage, et je l'ai laissé reposer toute la nuit, et....VOILA !!!!!!!

par Heather Maddox Sebel

Josie Smythe