

## **Ricotta maison avec la fonction yogourt**

**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 et mettre pour boil 20 m.**

**Ouvrir le ip et sortit 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 m. de plus.**

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

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

**Le lait qui se trouve dans le bol peut être utilisé dans in smooties, une pâte à pizza ou une pâte à pain.**



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