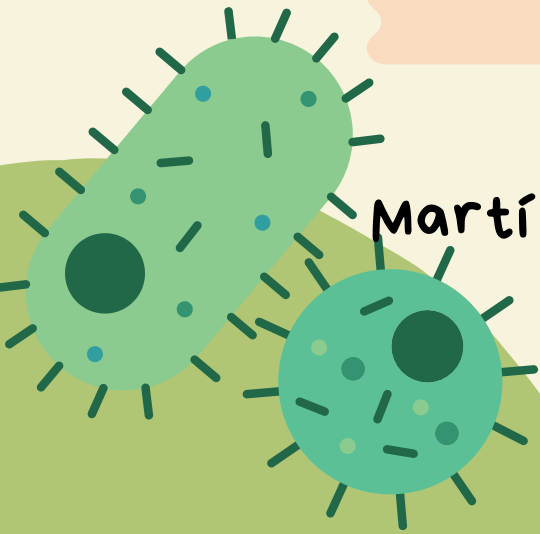


BIOLOGÍA DO SABOR

YOGURES
NATURAIS

Autor:

Martín Candal Sánchez 1ºA



PRESENTACIÓN

O prato elixido foi a elaboración de iogurt natural caseiro con leite en pó de fórmula.

Escollín esta receita por ser un alimento moi saudable e o cal a súa elaboración é moi sinxela.

Para elaboralos utilizamos un organismo que pertence ó reino das moneras(bacterias).

Neste caso as bacterias vivas que van lograr a fermentación do iogurt con leite de fórmula atópanse no iogur(nai) que engadimos ó resto da mezcla.

Quen consume a diario estes iogures é a miña prima Lara que é un bebé de 10 meses.

Por iso me animei a facelo.

RECEITA DE IOGUR NATURAL

INGREDIENTES:

- 800 ml auga
- 200 gr leite en pó
- 1 iogur natural

INSTRUCIONS

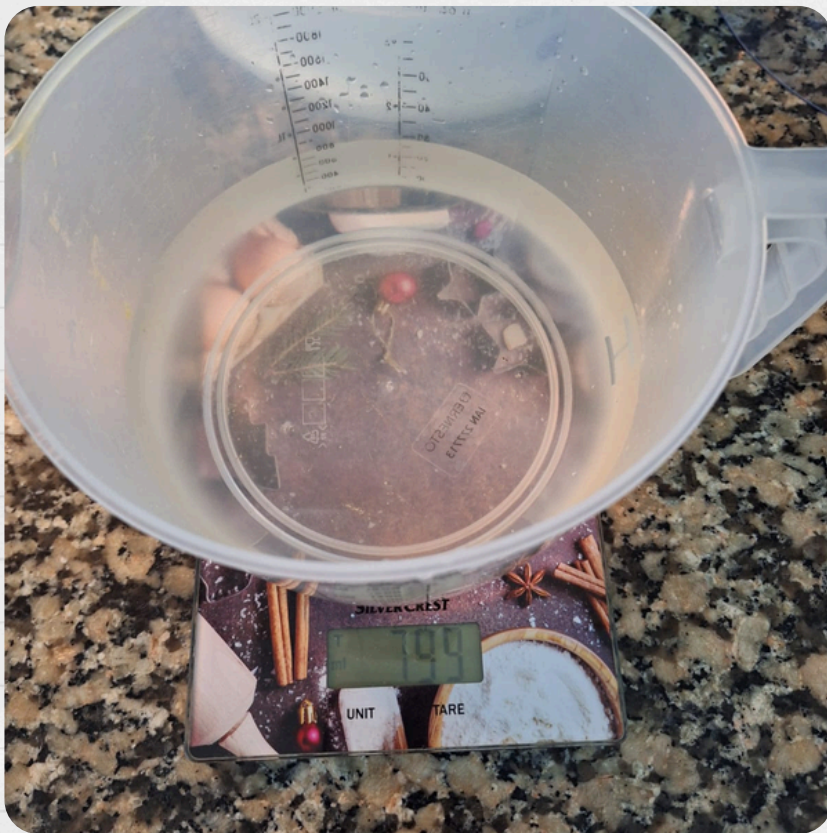
- Botamos nunha xerro os 800ml de auga
- Engadimos o leite en pó e removemos
- Engadimos o iogur natural e removemos
- Rechéanse os botes e métese na iogurteira durante 8 horas.

A CONTINUACIÓN AS INSTRUCIÓNS PASO A PASO:



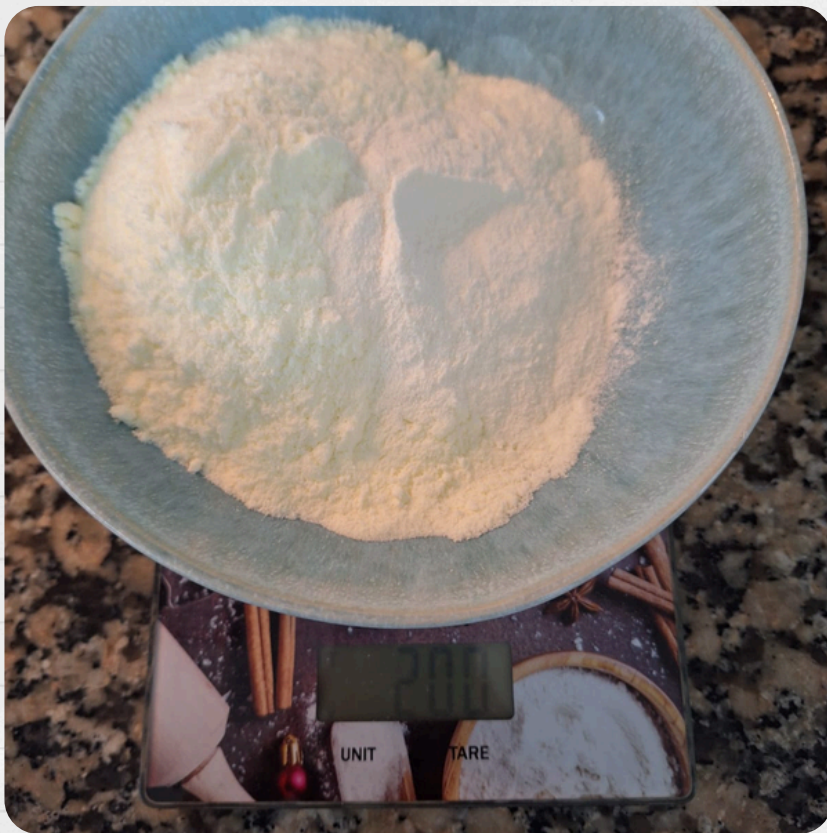
PASOS

1. Botamos nun xerro os 800ml de
auga



PASOS

2. Engadimos o leite en pó e
removemos



PASOS

3. Engadimos o iogur e removemos



PASOS

Rechéanse os botes e métense na iogurteira durante 8 horas.



ASI FOI COMO QUEDOU A TEXTURA DO IOGUR NATURAL DESPOIS DA FERMENTACIÓN



**ESTE SON EU DEGUSTANDO O
IOGUR NATURAL CONSEGUIDO**

