

# ヨーグルト

## ◎原材料（約10人分）

牛乳	1ℓ
砂糖（好みにより量を変える）	60g
プレーンヨーグルト	50g
脱脂粉乳	50g
ゼラチン	10g



## ◎用意する物

家庭用保温ポット、なべ、温度計

## ◎作り方

- ①牛乳・砂糖・脱脂粉乳・ゼラチンを混ぜ、なべで80～90℃で、こがさないように30分熱する。
- ②約40℃まで冷ます。
- ③プレーンヨーグルトを入れ、泡立てないようにかき混ぜる。
- ④家庭用保温ポットに入れ、5～6時間置く。
- ⑤できたヨーグルトを容器へ移し、冷蔵庫で冷やす。

## ◎ポイント

- ・作る前に器具を熱湯でよく殺菌する。
- ・ポットに入れる時間が長いほど固く酸味がでる。
- ・ゼラチンは入れなくてもできるが、ゼラチンを入れた方が舌ざわりが良い。