

Iogurteira Ariete Yogurella 0620/00

Gostei da ideia de fazer iogurte sem coar. Antes disso, eu fazia isso em uma panela de varias maneiras. Uma grande vantagem para a iogurteira um resultado mais estvel - com pratos limpos e leite pasteurizado, voc obter o iogurte homogeneo esperado. Frascos convenientes, se um litro de leite derramado "at os ombros", ou uma garrafa de 920g + um pote da carga anterior.

Eu costumava fazer iogurte em um fogo lento, apenas deixei em gua bem morna sob a tampa, e ento decidi que, como comemos iogurte quase todos os dias, voc precisa comprar uma iogurteira especial. Minha opinio que o aparelho bom, mas o resultado no difere significativamente do que fiz antes. A nica vantagem so os copos convenientes, no necessrio, como eu costumava fazer, usar os de plstico. E o processo em si um pouco mais conveniente. Mas diga que o iogurte mais grosso ou mais saboroso ou algo melhor, no posso. Eu uso fermento ou kefir regular, s vezes adiciono algo para dar gosto. A familia grande, ento temos copos suficientes para um dia, comemos logo.