

KOKOSYOGHURT



Vorbereitung : 5 min - **Rusttijd :** 3 uur - **Koken :** 12 uur - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 9 potjes yoghurt

- 1 l volle melk - 1 potje naturel yoghurt (125 g) - 5 eetl. rietsuiker - 8 eetl. geraspte kokosnoot

1. Meng in een grote kom de yoghurt, de suiker, de geraspte kokosnoot en voeg beetje bij beetje demelk toe. Goed doorroeren.
2. Verdeel het mengsel over de potjes. Zet de potjes in de stoomschaal zonder water in het reservoir te doen.
3. Leg het deksel erop en laat 12 uur fermenteren bij 40°C.

Multifunctionele stoomkoker ■