



# Yogurt alla frutta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.

Tempo di riposo 2 Ore

Tempo di cottura 8 Ore

Porzioni 4

Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

con granola croccante

## Mirtilli

---

200 g di mirtilli

50 g di zucchero gelificante

1 pizzico di cardamomo in polvere

## yogurt

---

600 ml di latte intero

2 CM di yogurt naturale

## Granola

---

2 CM di miele

1 CM di olio di colza

2 CT di cannella in polvere

100 g di fiocchi di farro

2 CM di farro soffiato

2 CM di noci, tritate

1 CM di semi di lino frantumati

## Mirtilli

---





Fare sobbollire tutti gli ingredienti in un pentolino a fuoco medio per circa 10 minuti.  
Distribuire in 4 vasetti da conserva puliti e lasciare raffreddare.

## Yogurt

---

Mescolare bene latte e yogurt e versare con cura sopra i mirtilli nei vasetti.  
Fare fermentare lo yogurt su una teglia d'acciaio inossidabile sull'appoggio inferiore con cottura a vapore a 40 °C per 8 ore, finché non si addensa.  
Lasciar raffreddare coperto in frigorifero.

## Granola

---

Preriscaldare la camera di cottura a 160 °C con aria calda.  
In un pentolino scaldare a fuoco basso miele, olio di colza e cannella. Togliere dal fuoco e aggiungere il resto degli ingredienti, quindi mescolare bene. Distribuire su una teglia rivestita con carta da forno.  
Cuocere nell'appoggio centrale per 20 minuti.

## Guarnizione

---

Versare la granola a piacere sullo yogurt.  
Conservare il resto della granola in un contenitore chiuso in un luogo asciutto e al riparo dalla luce.

## Fasi di cottura

---

**Cottura a vapore 100 °C per 7 Ore 40 Min.**  
**Prelevare l'alimento. Preparare.**  
**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 160 °C con Aria calda**  
**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**  
**Aria calda 160 °C per 20 Min.**

## Consigli

---

In alternativa allo yogurt acquistato, utilizzare fermenti per yogurt. In tal caso seguire le indicazioni di preparazione riportate sulla confezione.

## Accessori

---

4 vasetti da conserva da 200 ml  
Teglia d'acciaio inossidabile  
Teglia





## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

