

ココナッツヨーグルト

調理時間：6～12時間 冷却時間：4時間

材 料	牛乳 400ml
ガラス容器 6杯分	ココナッツミルク 400ml プレーンヨーグルト 120g 砂糖 50g

1. 砂糖とヨーグルト、牛乳とココナッツミルクを泡立て器でなめらかになるまでしっかりよく混ぜ合わせる。
2. ガラス容器にゆっくり均等に注ぎ入れる。
3. ヨーグルトモード1を選択し **OK** ボタンを押した後、**-** **+** ボタンで調理時間 (6～12時間) を設定する。
4. **OK** ボタンを押して発酵を開始する。
5. ブザーが鳴って発酵が完了したら、ガラス容器を取り出してふたをする。冷蔵庫に入れて4時間冷やす。

調理時間

- 発酵時間により味わいや固さが変わりますので、好みの発酵時間を選びます。(発酵時間が長いほど、酸っぱく、かために仕上がります。)
- まずは、6～7時間の調理時間でお好みの味わい・固さになるか確認してください。

発酵時間 **まろやか** 6時間 7時間 8時間 9時間 10時間 11時間 12時間 **すっばい**
やわらかい かつため

- 水タンクに水を入れないでください。
- 粉末の種菌も使用できます。作り方は種菌の説明書を参照してください。
- 本機で作ったヨーグルトを種菌として使用するのは避けてください。菌の力が弱まって、うまく作れない場合があります。
- カスピ海ヨーグルト、ケフィアヨーグルトを作ることはできません。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。



作り方のポイント

混ぜる時に泡立て器を使いますが、泡立てないでください。

ヨーグルトに少し牛乳を入れて混ぜてから、残りの牛乳を加えていくと、種用ヨーグルトがダマにならず全体に混ざりやすくなります。

万が一、油脂分が分離して二層になってしまったら、冷やした後に油脂分だけ取り除いてください。

