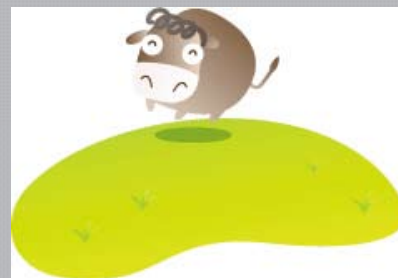


## ★自家製ヨーグルト



牛乳が変身  
したモ～



### <材料>

牛乳	900ml
市販のヨーグルト	100ml



### <作り方>

- ① 牛乳を40℃に温める。
- ② タッパに市販のヨーグルトを入れその中に牛乳を入れ混ぜる。
- ③ 38℃～40℃が保たれる場所に置き4～5時間すると出来上がる。

(出来ればヨーグルトメーカーを使うとよい)



### <ポイント>

夏暑い時は日のあたる場所でタオルに包み/冬寒い時はこたつの中でタオルに包んでおくとよい。