

Recetario YOGURTERA



MODELO SL-YM2305

smartlife.com.ar
smartlife.com.uy

SMARTLIFE
ENCIENDE EMOCIONES

SMARTLIFE

YOGURTERA

MODELO SL-YM2305

¡La yogurtera eléctrica **SMARTLIFE** es tu mejor opción para disfrutar de **yogures caseros, naturales y económicos**, ideales para toda la familia! A diferencia de los yogures comerciales, los yogures hechos en casa con **SMARTLIFE** pueden prepararse con los ingredientes naturales que prefieras y, además, a un costo mucho más accesible.



APAGADO
AUTOMÁTICO



SIETE
FRASCOS

1.4
LITROS

¡PREPARA
7 YOGURES
A LA VEZ!

NOTA: En todos los casos de este recetario, las cantidades son consideradas para llenar los 7 potes de yogur de la **Yogurtera Smartlife**.

Para el correcto funcionamiento de este producto es necesario seguir los pasos que indica el Manual de Instrucciones que viene junto a la caja.

YOGUR NATURAL CLÁSICO



TIEMPO

8-10 hs

INGREDIENTES

Leche entera **1 litro**

Yogur natural sin azúcar **1 pote**
(200 g)



PREPARACIÓN

Mezclar bien la leche con el yogur natural hasta que quede una mezcla homogénea. Distribuir en los frascos o recipientes de la **Yogurtera Smartlife**. Colocar los frascos en la yogurtera, encender y dejar fermentar durante 8-10 hs.

Una vez finalizado el proceso, llevar a la heladera y conservar refrigerado.



Para un yogur más firme, usá leche entera y asegurate de no mover los frascos durante la fermentación. Si querés repetir la receta, podés usar un frasco del mismo yogur que hiciste como iniciador para la próxima tanda.

SMARTLIFE

YOGUR GRIEGO CASERO



TIEMPO

8 hs + 4 hs
de filtrado

INGREDIENTES

Para el yogur griego clásico

Leche entera 1 litro

Leche en polvo 2 cucharadas
(opcional, para más cuerpo)

Yogur natural sin azúcar 1 pote
(200 g)

Para el dip estilo Tzatziki

Yogur griego natural 1 taza

Pepino 1/2 mediano, rallado y
escurrido

Ajo 1 diente pequeño, machacado

Aceite de oliva virgen extra

1 cucharada

Jugo de limón 1 cucharadita

Menta fresca picada unas hojas
(opcional)

Sal y pimienta a gusto



PREPARACIÓN

Para el yogur griego clásico: Preparar como el yogur natural con los frascos de la Yogurtera Smartlife.

Una vez listo, colar el yogur usando una tela limpia o un filtro fino. Dejar filtrar en la heladera durante 1-2 hs para separar el suero.

El resultado: un yogur más espeso, cremoso y suave, ideal para preparar dips o comer con frutas y granola.

Para el dip estilo Tzatziki: Mezclar el yogur griego con el pepino rallado y escurrido, el ajo machacado, el aceite de oliva y el jugo de limón en un bol.

Agregar la menta si se desea y condimentar con sal y pimienta.

Refrigerar al menos 15 minutos para que los sabores se mezclen bien antes de servir.

SMARTLIFE

YOGUR CON MERMELADA EN EL FONDO



TIEMPO

8 hs

INGREDIENTES

Leche **1 litro**

Yogur natural sin azúcar **1 pote
(200 g)**

Mermelada **1 cucharada por frasco**



PREPARACIÓN

Colocar 1 cucharadita de mermelada (preparada en la **Fábrica de Pan Smartlife**) en el fondo de cada frasco.

Mezclar la leche con el yogur natural y distribuir sobre la mermelada.

Colocar los frascos en la **Yogurtera Smartlife**, encender y dejar fermentar por 8 hs.

Refrigerar y servir tal cual o mezclar al gusto.



¿Querés hacerlo 100% casero? Prepará tu propia mermelada con la **Fábrica de Pan Smartlife**, usando frutas de estación y menos azúcar.

SMARTLIFE

YOGUR SIN LACTOSA



TIEMPO

10 hs

INGREDIENTES

Leche sin lactosa **1 litro**
Yogur sin lactosa con cultivos
activos **1 pote (200 g)**



PREPARACIÓN

Mezclar bien la leche sin lactosa con el yogur, asegurándote de que quede una mezcla uniforme.

Distribuir en los frascos o recipientes y colocar en la **Yogurtera Smartlife**.

Encender y dejar fermentar durante 10 hs.

Llevar a la heladera y conservar refrigerado.



Este yogur es ideal para personas con intolerancia a la lactosa. Si querés un sabor más suave, usá leche sin lactosa entera. También podés sumarle esencia de vainilla o frutas frescas al servir.

SMARTLIFE

YOGUR CON CHOCOLATE



TIEMPO

8 hs

INGREDIENTES

Leche **1 litro**

Yogur natural sin azúcar **1 pote (200 g)**

Cacao en polvo sin azúcar

2 cucharadas

Azúcar o edulcorante **2 cucharadas**



PREPARACIÓN

Mezclar el cacao y el azúcar con la leche hasta disolver bien.

Incorporar el yogur natural y mezclar nuevamente hasta integrar.

Verter en los frascos y colocar en la **Yogurtera Smartlife**.

Encender y dejar fermentar durante 8 hs. Luego, refrigerar.



Si querés un sabor más intenso, podés usar cacao amargo extra y decorar con chips de chocolate al servir. También funciona muy bien con leche vegetal para una versión sin lácteos.



SMARTLIFE

YOGUR DE CAFÉ



TIEMPO

8 hs

INGREDIENTES

Leche **1 litro**

Yogur natural sin azúcar **1 pote (200 g)**

Café instantáneo **1 cucharadita (disuelto en un poco de agua caliente)**

Azúcar o edulcorante
1-2 cucharadas



PREPARACIÓN

Disolver el café instantáneo y el azúcar en un poco de agua caliente. Mezclar con la leche hasta integrar bien.

Incorporar el yogur y mezclar nuevamente. Verter en los frascos y colocar en la **Yogurtera Smartlife**.

Encender y fermentar durante 8 hs. Luego, refrigerar.



Ideal para fanáticos del café. Probalo con un toque de canela o unas virutas de chocolate amargo al servir. ¡Desayuno y energía en uno!

SMARTLIFE

YOGUR CON DULCE DE LECHE



TIEMPO

8 hs

INGREDIENTES

Leche **1 litro**

Yogur natural sin azúcar **1 pote
(200 g)**

Dulce de leche **2 a 3 cucharadas**



PREPARACIÓN

Mezclar bien la leche con el yogur y el dulce de leche hasta que quede uniforme.

Distribuir en los frascos de la **Yogurtera Smartlife**.

Encender y dejar fermentar durante 8 hs.

Llevar a la heladera y servir bien frío.



Elegí un dulce de leche clásico y no repostero para lograr una mezcla más suave. Al servir, podés sumar un poco más en la superficie si sos fan de lo dulce.

SMARTLIFE

QUESO GRIEGO TIPO LABNEH (LABEN)



TIEMPO

8 hs + 10 hs
de filtrado

INGREDIENTES

Leche entera **1 litro**

Leche en polvo **2 cucharadas**
(opcional, para más cuerpo)

Yogur natural sin azúcar **1 pote**
(200 g)



PREPARACIÓN

Preparar el yogur en la **Yogurtera Smartlife** como en la receta básica.

Una vez listo, colocar el yogur en una tela fina (tipo muselina o filtro) sobre un colador, y dejar escurrir en la heladera durante 10 hs para que filtre el suero.

Obtendrás una textura espesa y untable, con el sabor ácido característico del yogur griego.



Al agregar leche en polvo el yogur resultará más firme. Se puede hacer con un litro variedad de yogures al mismo tiempo. Recordar siempre que durante el proceso de fermentación los frascos van destapados.

SMARTLIFE

SMARTLIFE

ENCIENDE EMOCIONES

smartlife.com.ar
smartlife.com.uy



@smartlife.arg



@smartlife.arg



/@smartlifearg

Las imágenes utilizadas son a modo ilustrativo.