

Babeurre (Lait ribot)

- Une recette facile de babeurre maison! (Lait ribot)



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTION
1 TASSE

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe de vinaigre ou de jus de citron

Préparation :

1. Ajouter les ingrédients dans une tasse à mesurer ou dans un petit bol si vous aimez ça faire de la vaisselle.
2. Mélangez et laissez reposer pendant 5 minutes.
3. Et voilà 😊

Notes :

À noter que c'est une recette pour remplacer le babeurre. Si vous voulez faire du vrai de vrai babeurre, l'autre option serait de faire votre **beurre maison** et de garder le petit lait.

“ Vous avez besoin de babeurre pour faire une recette, mais vous en avez pas et ça vous coince? Voici la solution, c'est simple et prêt en 5 minutes.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)