



## **Panna Acida**

### **Ingredienti:**

- 1 Litro di panna (possibilmente da latte crudo o da Alpenmilch)
- 3 Cucchiaini di Yogurt fermentato 24 ore

### **Procedura:**

Metti la panna in un barattolo di vetro e aggiungi lo Yogurt, poi mescola il tutto. Assicurati di lasciare uno spazio di almeno un pollice tra il coperchio e la crema. Metti il contenitore sul tavolo per 2-3 giorni, agitando due volte al giorno. Dopo aver messo il barattolo in frigorifero diventerà ancora più denso.