**スメタナ**

**材料**

|  |  |
| --- | --- |
| プレーンヨーグルト　400g生クリーム　200cc |  |

**作り方**

1. コーヒーのドリッパーにフィルターペーパーをセットしてプレーンヨーグルトを入れ、ボウルなどで水気を受けられるようにして冷蔵庫に入れ、３時間以上置いておく。一晩おいてもよい
2. ヨーグルトの水気が切れたらボウルなどに入れ、生クリームを注ぎながらかき混ぜる
	* 水気をしっかり切って作ると固めになり、切る時間が少なければゆるめになる。好みで加減してよい。水気を切らずに混ぜ合わせてもよい
	* 生クリーム200ccにプレーンヨーグルト20gを加えて、ヨーグルトメーカーなどで発酵させて作ることもできる