

Camille cooking

Passionnée de cuisine et de pâtisserie, mais aussi de loisirs créatifs tels que le scrapbooking et la couture, je partage ici avec vous mes coups d...

22 passionnés me suivent

26 articles

Suivre ce

26 articles

[Voir son profil](#)

[Voir tous ses articles](#)





 PARTAGER    

J'ai testé pour vous le kit mozzarella maison

1. J'ai testé le kit "mozzarella making kit" qui vous permet de faire votre propre mozzarella en 30 min. Il vous faut juste 2L de lait entier, le mieux étant du lait cru mais comme je n'en ai pas trouvé, j'ai pris du lait pasteurisé au rayon frais (je pense que ça ne fonctionne pas avec du lait stérilisé UHT). Dans le kit il y a tout ce qu'il faut : de la présure, de l'acide citrique, du sel et même la cuillère et le thermomètre ! Il suffit de suivre le mode d'emploi et on obtient une belle boule de mozzarella, qui peut être dégustée directement ou mise au frigo en attendant le repas ;-)





Les + produits

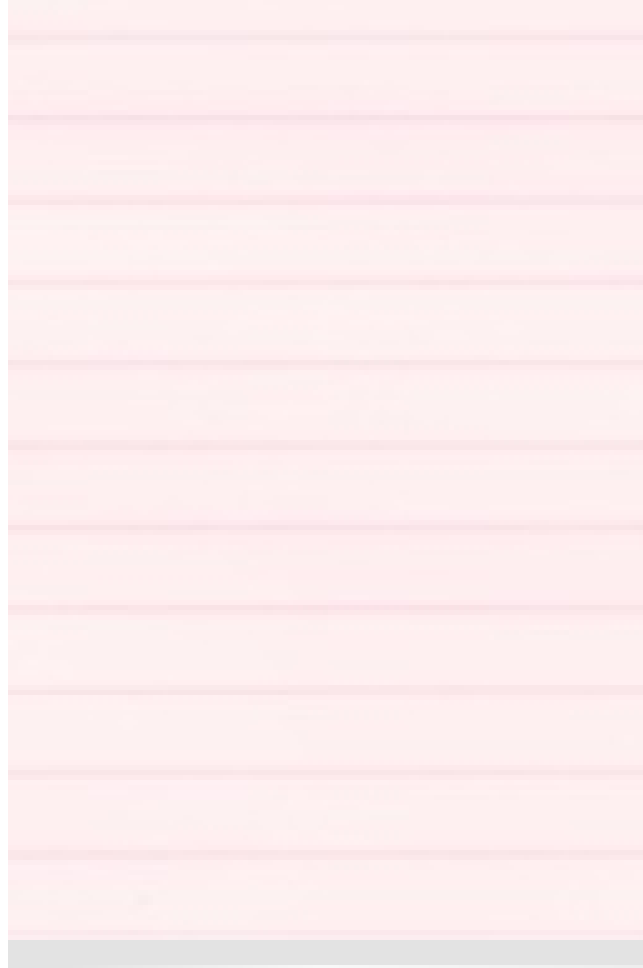
Le kit est très complet

Facilité d'emploi

Quantité pour 8 boules de mozzarella

Les - produits

Difficulté à trouver du lait cru



25-08-2017

RÉFÉRENCE ZODIO : 10161391 | PRIX 13€90

[J'aime](#)

[Mettre en favoris](#)

[Signaler ce contenu](#)

1 commentaire



Delphine

30 AOÛT 2017 AT 17 H 45 MIN

 **Vous aimerez aussi**

Tartelettes du soleil





di cucina di mamma



La cuisine de
mumu

Le 20/10/16

582

2 passionnés
me suivent

Faire des Burger Maison ;-)

Faire des Burger Maison ;-)



Greg

Greg

Le 09/06/15
De Zódio Rosny
- Domus

1471

37 passionnés
me suivent

J'ai testé pour vous la pâte de curry fort- madras- Maôm







Pinkmaya

Le 22/06/17

593

7 passionnés
me suivent



Découvrez la zodio tv

Mentions légales Copyright © 2016 ZODIO.