

Para hacer Suero de Leche ~ Buttermilk

4 cucharaditas de vinagre, o jugo de limón fresco

1 taza de leche

Ponga el vinagre o jugo de limón en un tazón y agregas suficiente leche para completar una taza.. Mezclas para combinar bien y lo dejas reposar como 15 a 20 minutos.

Use como sea indicada en la receta, o lo puedes guardar, tapado en la nevera.