



How to Make Buttermilk

Ingredients

- 1 cup low-fat milk or non-dairy milk
- 1 Tablespoon distilled white vinegar or lemon juice

Method

1. Pour milk into a bowl.
2. Add vinegar or lemon juice. Mix together.
3. Allow to sit for 5 to 10 minutes before use. The milk will thicken.
4. Use immediately.

Cómo Hacer Buttermilk

Ingredientes

- 1 taza de leche baja en grasa o leche no láctea
- 1 cucharada de vinagre blanco destilado o jugo de limón

Manera de Hacerse

1. Vierta la leche en un tazón.
2. Agregue el vinagre o el jugo de limón. Mezclar todo junto.
3. Deje que se reposa para 5 a 10 minutos antes de usarlo. La leche se espesará.
4. Utilícelo inmediatamente.