

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** xana



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 500 ml de yogur líquido
- 3 huevos
- 250 g de fresas
- 2 nectarinas
- 6 cucharadas de azúcar
- 200 g de azúcar para el caramelo

**Preparación:**

### Paso 1

Precalear el horno a 180°. Disponer el azúcar al fuego en un cazo de fondo grueso hasta que coja un ligero color dorado. Retirar del fuego y repartir en el fondo del molde elegido. Lavar, retirar las hojas y laminar las fresas. Pelar, deshuesar y trocear las nectarinas Batir los huevos con el yogur y el azúcar e incorporar las

*frutas. Verter la mezcla de yogur en el molde y hornear al baño maría de 30 a 40 minutos o hasta que este cuajado. Retirar del horno, dejar atemperar, desmoldar y servir si se desea con nata montada y fresas frescas.*