

YOGUR CON MANZANA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Lacteo con fruta

Ingredientes para 8 personas :

- 800 ml de Leche desnatada
- 150 ml. de Leche condensada
- 1 Yogur natural
- 2 Manzanas

Preparación:

Paso 1

Mezclamos la leche condensada con el yogur, después añadimos la leche normal y la leche en polvo. Batimos bien y echamos sobre los vasitos de la yogurtera. Dejamos cuajar ocho horas, y sacamos los vasitos dejándolos reposar durante 4 horas, siempre con la tapa puesta. Preparamos la compota de manzana, para ello, ponemos en el fuego las rodajas de manzana, con una cucharada de azúcar moreno, y dos cucharadas de agua. Cuando haya reblandecido, pasamos por la batidora. Sacamos los yogures, y echamos antes de servir dos cucharadas de compota de manzana.