Yogur con manzana y caramelo

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** jesus fuentes f

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 750 ml de leche fresca (pasteurizada)
- 1 yogur natural
- 50 g de leche en polvo
- 50 g de azúcar
- 4 manzanas
- Caramelo líquido

Preparación:

Paso 1

Pelamos las manzanas, les quitamos el corazón y las cortamos en trocitos. Ponemos en un recipiente apto para microondas y tapado, y las cocemos en el microondas durante 10 minutos a máxima potencia, o hasta que la manzana esté muy tierna. Hacemos puré con un tenedor. Ponemos la leche en una jarra grande, añadimos el yogur, la leche en polvo y el azúcar y removemos bien hasta que todo esté bien mezclado y disuelto. Ponemos en el fondo de los vasitos de la yogurtera un buen chorro de caramelo líquido y una sexta parte de la compota de manzana. Rellenamos los vasitos con la leche, enchufamos y dejamos toda la noche. A la mañana siguiente, metemos en la nevera un par de horas.