

# Yogures de violeta



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Patricia Pelayo



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

-Añadir a la leche tres cucharadas de leche en polvo ayuda a que queden más espesos.  
-Aunque en unas 8 horas están, yo suelo dejarlos 12.

## Descripción:

## Ingredientes para 7 personas :

- 120 gramos de caramelos de violeta
- 1 litro de leche
- 1 yogur natural

## Preparación:

### Paso 1

-Pulverizar los caramelos. -Poner la leche a calentar en un cazo junto con el polvo de caramelo y remover hasta que esté bien disuelto. Evitar que hierva, para que no se haga nata, y que haga poca espuma. -Dejar enfriar y añadir el yogur. Resulta complicado que se disuelva en frío, por lo que una batidora puede ser útil. El yogur puede echarse una vez que la mezcla ha bajado a unos 40°C, pero si no se está seguro de la temperatura y es más elevada, el yogur se echará a perder y no cuajarán. -Volcar la mezcla en los vasos de la yogurtera y sacar a las 7-8 horas.