Yogures de violeta

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

Creador: Monónimo

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 40ºC, 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.