Yogures de piruleta

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** mia



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 (unas 11 si son grandes) de piruletas
- 1 litro de leche
- 1 yogur natural

Preparación:

Paso 1

-Pulverizar las piruletas (para separarlas del palo sin que se llene todo de trocitos de caramelo, antes de quitarles el plástico, darles un golpe por ejemplo con el palo del mortero y luego abrir). -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.