

YOGUR DE CARAMELO SALADO



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

Creador: milideasmilproy **Recetizador:** Elvira Bejar Al



Descripción:

Facil y riquisimo

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

El tiempo en la yogurtera depende del clima, así que cuanto más tiempo este en ella más consistente estará el yogur

Ingredientes para 6 personas :

- 800 ml de leche Central Lechera Asturiana
- 1 yogur griego
- 75 gr de azúcar Azucarera Española
- 75 gr. de azúcar moreno Azucarera Española
- 50 gr de mantequilla Lorenzana
- 100 ml de nata líquida Central Lechera Asturiana
- 1/2 cucharadita de sal Maldón

Preparación:

Paso 1

calentamos a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva, retiramos del fuego y añadimos el azúcar moreno, la mantequilla y la nata, mezclamos bien, volvemos a poner a fuego lento hasta que el caramelo espese y es pegue a la cuchara, retiramos del fuego y añadimos la sal en escamas, dejamos enfriar

Paso 2

En un vaso mezclador echamos el yogur y batimos hasta que este completamente líquido, le añadimos el caramelo y mezclamos bien y a continuación le añadimos la leche y seguimos mezclando, pasamos el resultado a los vasos de la yogurtera y los colocamos en ella, dejándolos sin tapa, ponemos la tapa de la yogurtera y los dejamos hacer durante unas 12 horas,

Paso 3

Al cabo de este tiempo, lo sacamos de la yogurtera, ponemos la tapa a los envases y guardamos en la nevera durante unas 4 horas antes de su degustación

Paso 4

Y listo para degustar