YOGUR DE CARAMELO SALADO

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

Creador: milideasmilproy **Recetizador:** Amparo

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, asi que cuanto más tiempo este en ella más consistente estara el yogur

Descripción:
Facíl y riquisimo

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 liquida 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 liquido, 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*