

YOGURES CON MERMELADA

Ingredientes

400 de leche
150 de leche condensada
5 gr. de gelatina neutra
2 yogurt natural azucarado
Mermelada

Preparación

Echar la leche, la leche condensada y la gelatina al vaso, y mezclar unos 10 segundos al 4.

Después programar 3 minutos a velocidad 3 y temperatura 80 ° (nunca los alcanza, llega a unos 50°).

Añadir los yogures y mezclar 30 segundos al 3.

Dejarlo toda la noche en el vaso tapado con un trapo y encima una bolsa de plástico.

Al día siguiente mezclar unos segundos al 4.

En los vasitos llenar el culo del vasito con la mermelada del sabor que nos guste. Llenamos los vasitos con la mezcla y lo metemos en la nevera.

Rubén Gil 669971153 / 692225160

rubenthemomix@hotmail.com