



<https://www.mepillasquisando.com>



YOGUR GRIEGO CON MICROONDAS Y HORNO



INGREDIENTES:

- 900 ml. de Leche entera.
- 200 ml. de Nata para montar.
- 100 ml. de Leche Condensada.
- 1 Yogur griego.

ELABORACIÓN:

Templamos la leche en el microondas durante 2-3 minutos a temperatura media. En un vaso de batidora echamos todos los ingredientes y los batimos bien. Llenamos unos tarritos de cristal y los tapamos con papel de aluminio. Metemos los tarritos con el horno a 80 grados durante 10 minutos. Pasado el tiempo apagamos el horno y los dejamos dentro 8 horas sin abrir el horno. A continuación los metemos en el frigorífico y dejamos ahí por espacio mínimo de 5 horas.

<https://www.mepillasquisando.com>