

YOGUR DE tarta de manzana



Ingredientes:

- 730 ml de leche
- 4 cucharadas de azúcar
- 3 manzanas pequeñas (golden)
- 1 cucharadita de canela
- 1 yogur

Preparación:

En un cazo calentamos la leche junto con el azúcar. Retiramos del fuego y añadimos la manzana pelada y troceada, trituramos con la batidora.

Añadimos un yogur y una cucharadita de canela.

Vertemos en los vasitos y cuando la mezcla esté fría ponemos en la yogurtera durante 10 horas.

Dejamos templar, tapamos y refrigeramos. Consumir antes de una semana.

[Conlaszarpasenlamasa](#)