



Consejo del chef

Servir los yogures acompañados de la granola y las frutas frescas.

Raciones para 4

1,2 l Leche

1 Yogur natural

Mermelada de frutos rojos

80 gr Miel

80 ml Aceite de oliva

1 cda Azúcar moreno

40 ml Agua

1 cdita Esencia de vainilla

Canela

1 pizca Sal

150 gr Copos de avena

100 gr Avena

100 gr Avellana

Arándanos

1 Para los yogures: calentar la leche hasta que llegue a 90 °C y dejar calentar a esa temperatura durante 10-15 minutos.

2 Pasado ese tiempo, retirar del fuego a un bol y dejar que baje la temperatura a 43-45 °C. Mientras, precalentar el horno Grandchef durante unos 10 minutos en modo yogur, con calor solamente en la base, como indican los dibujos del horno.

3 Repartir mermelada de frutos rojos en la base de los tarritos de yogur.

4 Cuando la leche se enfrie a la temperatura indicada, mezclarla con el yogur hasta integrarlo perfectamente y dividir la mezcla en los tarritos, sobre la base de mermelada.

5 Tapar cada tarrito, meter en el horno y programar en la ruleta del tiempo modo manual. Fermentar durante 5 horas aproximadamente, sacar del horno y esperar durante 15 minutos. Después, enfriar en el frigorífico a 4 °C, durante al menos 1 día sin moverlos.

6 Para la granola rápida: mezclar primero en un bol todos los líquidos con la canela, la esencia de vainilla, la sal y diluirlos. En otro aparte, juntar las avellanas ligeramente trituradas con los copos de avena

7 Por último, verter sobre los líquidos sobre los secos, remover para impregnarlos bien y tostar en una sartén amplia a temperatura media-alta removiendo constantemente. Enfriar extendida sobre una bandeja con papel vegetal.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/yogur-casero/>

