Yogur casero con frutos rojos



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 ºC 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 ºC. 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 enfríe 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 ºC, 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/