



CREMA DE YOGUR Y LECHE CONDENSADA

DIFICULTAD PREPARACIÓN

Básico

10 min

COCINADO

Sólo frío

Ingredientes

Yogures naturales (o de limón): 5 unidades

Leche condensada: 1 bote de unos 370 gr

Limones (zumo): 2 unidades

Limón (ralladura): 1 unidad

Virutas o fideos de chocolate: al gusto



Preparación

1. Batir los yogures: Poner los 5 yogures en un bol y batir suavemente con una batidora de alambre.
2. Echar el bote de leche condensada poco a poco mientras se va mezclando con el yogur hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Verter el zumo de los 2 limones y mezclar bien con la batidora de alambre.
4. Incorporar la ralladura de un limón y mezclar hasta que la crema de yogur y limón sea homogénea.
5. Poner la crema en una tarrina o en copas individuales y meter al frigorífico durante un mínimo de 2 horas hasta el momento de servir.
6. Espolvorear las virutas o fideos de chocolate sobre la superficie de la crema justo antes de servir.

Notas

- Se pueden utilizar indistintamente yogures naturales o de limón.
- Al rallar el limón, no hay que profundizar mucho para evitar la parte blanca de la corteza, ya que esta es amarga.
- El chocolate debe echarse después de sacar las tarrinas del frigorífico; si se hiciese antes, la humedad ablandaría el chocolate.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Crema de yogur y leche condensada	Postres y Dulces	01	30-09-2025	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.