

Yogur helado o helado de yogur casero

con caramelo salado y nueces



Ingredientes para preparar yogur helado o helado de yogur casero con caramelo salado y nueces

- 500 gr de yogur griego natural.
- 40 gr de azúcar blanca.
- 4 Cucharadas soperas de caramelo salado.
- Nueces para decorar.

Cómo hacer yogur helado o helado de yogur casero con caramelo salado y nueces

1- Pon en un bol o recipiente el yogur griego con el azúcar y mezcla con unas varillas.

2-Introduce el recipiente tapado en el congelador y aproximadamente cada 45 minutos sácalo, remueve con unas varillas o con una cuchara y vuelve a congelar.

3-Este proceso tardará unas horas (entre 3 y 5 aproximadamente), hasta que veas que el yogur ya tiene consistencia de helado y en ese momento lo tendrás listo para servir.

4-Si lo dejas más tiempo en el congelador quedará bastante helado para servirlo así que simplemente tenlo en el congelador y unos 30 minutos antes de querer servirlo sácalo a temperatura ambiente para que después sea más fácil de volver a mezclar y servir.

5-Utiliza un sacabolos de helado (también llamado funderelele) para ir sacando bolas de helado y así repartirlas en cuencos para servirlo.

6-Decora por encima con un poco de caramelo salado casero y unas nueces en trocitos. Si prefieres tostar las nueces para potenciar su sabor simplemente hornéalas a 180°C durante unos 7-10 minutos, hasta que estén un poco doradas, removiéndolas cuando lleven 4 minutos. Sácalas del horno, espera a que se enfríen y ya puedes utilizarlas e incluso guardarlas para tenerlas listas para otro día.

Tiempo: 5 minutos y el tiempo de enfriado e ir mezclando