



Quesillo de yogur

Descripción



Este postre bien se podría considerar un «flan» por alguno de los ingredientes y por la forma en que se hace, pero queda más consistente, casi como un queso fresco.

Enlaces de otras recetas de flanes, con y sin caramelo:

[Flan de manzana y coco.](#) [Flan de sobaos.](#) [Flan de queso y mango.](#) [Flan de yogur con frutas.](#)

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

La receta original es para cuatro personas, pero yo he hecho el doble, por lo que los ingredientes también son el doble.

Para el flan.

- 6 yemas de huevo.
- 4 yogures naturales tipo griego, sin azúcar, (unos 460gr)
- 370 gr de leche condensada (un bote de los pequeños).

Para el caramelo.

- 100 gr de azúcar blanco. Para que sea mas fácil podemos usaremos caramelo líquido preparado.
- 1 chorrito de zumo de limón y agua.

Preparación:

Del caramelo.

Escogemos el molde, que pueda ir a baño María, para nuestro flan. En este caso he elegido uno de corona.

En una sartén antiadherente colocamos el azúcar, el chorro de limón y el agua. Ponemos al fuego medio-fuerte y dejamos que vaya cogiendo color, sin remover demasiado. Sin despistarnos porque desde que empieza a coger color, se oscurece rápido y lo queremos tostadito, no quemado.

Echamos el caramelo en el molde, procurando que se reparta bien y reservamos. **Ojo con el caramelo caliente, que no nos caiga sobre la piel**

Separamos las claras de las yemas y reservamos las yemas.

En una jarra ponemos los yogures, las yemas y la leche condensada. Batimos enérgicamente con la batidora, que quede una mezcla lisa y bien ligada.

Precalentamos el horno a 180  C, calor arriba y abajo.

Vertemos todo en el molde caramelizado y lo ponemos en otro recipiente con agua para hacerlo al baño María. Introducimos en el horno, parte media-baja, a 180  C durante 60 minutos. Pincharemos con una aguja o un palo de brocheta, para ver si esta cocido por la parte central, y si no lo est  , lo dejaremos un poco mas.

Dejamos enfriar, desmoldamos y servimos. Este es su aspecto, tiene una consistencia parecida al queso fresco.



Consejo: Este quesillo de yogur se puede preparar con yogures naturales o del sabor que más os guste. Que no sean demasiado dulces porque aumentará la sensación de dulzor. Los más adecuados son los de piña, coco o limón. Si queremos el quesillo más pequeño, pondremos la mitad de ingredientes y si lo queremos más grande aumentaremos los ingredientes proporcionalmente.

No dejéis de visitarnos en Facebook: **facebook/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

En el correo para enviar vuestras opiniones, sugerencias, recetas: **hola@masqpostres.es**

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

septiembre 16, 2016

Autor

admin