



Vasitos de pera y crema de yogur

Descripción

default watermark



Otra de esas recetas frescas y fáciles para el verano que no deberían faltar en nuestro recetario. Se hace en un «pis-pas» y está deliciosa y suave.

Ingredientes: (Según tamaño de los vasitos 8 unidades).

- 2 peras grandes y maduras. Vuestra variedad favorita, yo en esta ocasión he elegido Conferencia.
- 50 gr de azúcar moreno.
- 15 gr de azúcar glas.
- 80-90 gr de galletas.

- 250 ml de yogur natural, puede ser desnatado, 2 yogures.
- 200 ml de nata para montar.
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva.
- 1 cucharadita de postre sin colmar de canela molida.
- Hojitas de menta para decorar. Opcional.

Preparaci3n:

Escogemos los vasitos y reservamos.

Picamos las galletas no demasiado finas, aunque queden trozos no importa. Cubrimos el fondo de los vasitos y reservamos.

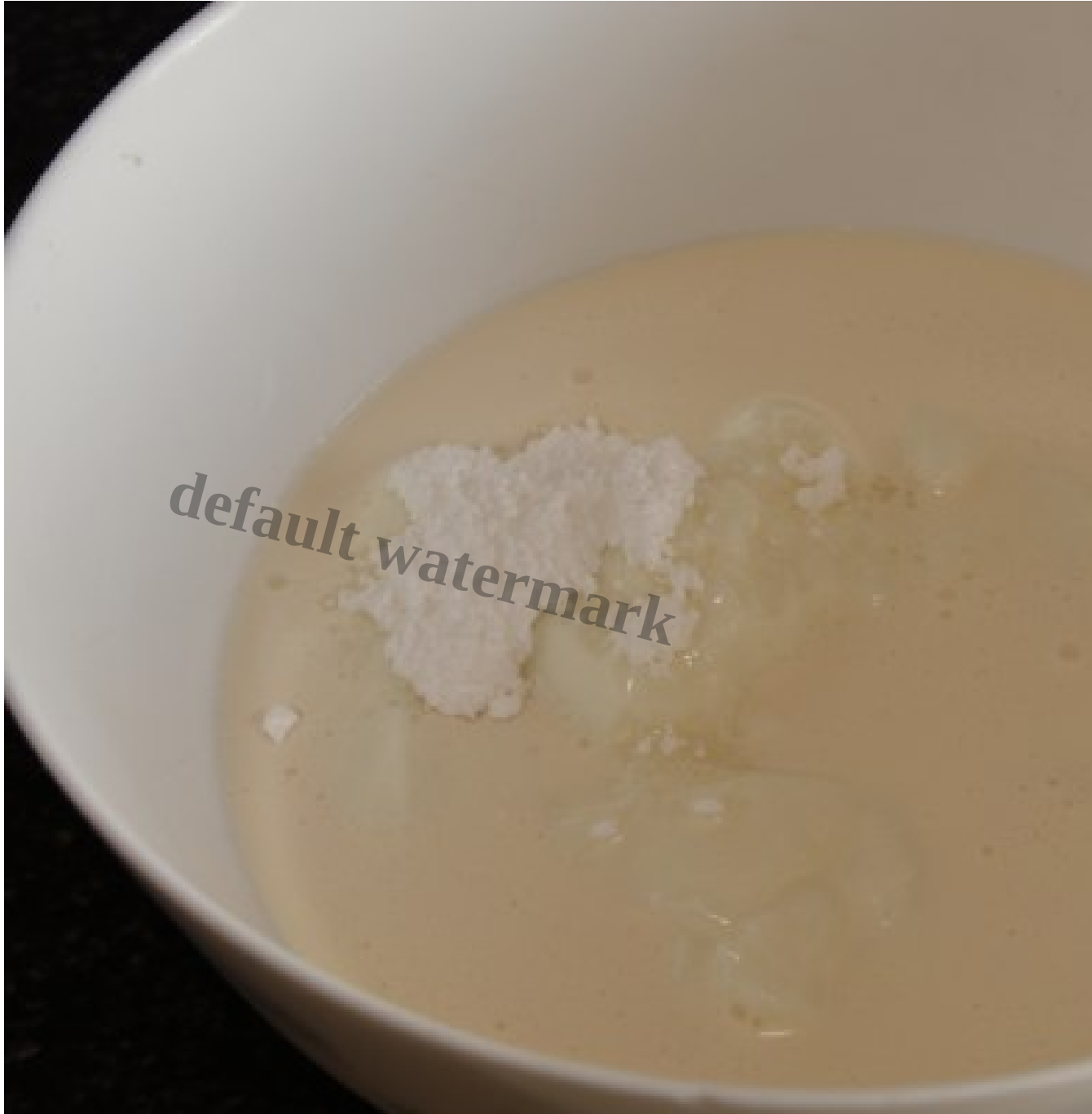
default watermark



Pelamos y cortamos en daditos las peras, las pasamos a una sartén junto con el aceite, la canela y el azúcar moreno. Ponemos a fuego suave y las caramelizamos hasta que estén tiernas. Retiramos del fuego y dejamos enfriar.



En un bol vertemos los yogures, la nata y el azúcar glas, batimos con las varillas eléctricas hasta que nos quede una especie de crema suave. Echamos sobre la base de galletas, pero no llenamos del todo los vasitos, dejamos sitio para la pera caramelizada.





Llevamos al frigorífico, dejamos reposar por lo menos 4 horas.

Servimos frío y decoramos con la pera justo antes de degustar.

Consejo: Lo podemos preparar todo de víspera, cuanto más cuajada esté la crema de yogur mejor, la pera caramelizada la guardaremos en un tupper bien cerrado. Dejaremos la

decoraci3n para justo antes de servir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias? a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Galletas
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas sin horno

Fecha de creaci3n

julio 26, 2019

Autor

admin

default watermark