

Há muito que não publicava uma receita, estou em falta para com os meus leitores. Não volto com nada complicado e também não tem a ver com a época natalícia, mas que é deliciosa, lá isso é!

Voltamos aos iogurtes para que possa partilhar estes, aromatizados com caramelos de nata gulosamente dissolvidos no leite. (a inspiração veio do blogue da Susana, o [No Soup for You](#))

## **Iogurtes de Caramelo de Nata**

### **Ingredientes:**

- 1l de leite gordo
- 1 iogurte natural grego
- 4 colheres (de sopa) de leite em pó (gordo)
- 200gr de caramelos de nata

### **Preparação:**

Começar por dissolver os caramelos no leite, e deixar levantar fervura. Deixar arrefecer até ficar morno.

Misturar muito bem o iogurte natural com o leite em pó e adicionar o leite morno aos poucos, mexendo bem para não ganhar grumos. Quando estiver tudo bem misturado verter a mistura dos copos e levar à iogurteira por cerca de 8 horas, e depois ao frigorífico por cerca de 5 horas antes de provar este pecado.

Sabem mesmo a caramelo, uma verdadeira tentação!