

Será por recetas



Yogur de rosas

Recetas de postres, Recetas fáciles

 4 Personas

 40 Minutos

 Fácil

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 100 g de pétalos de rosas frescas
- 1 litro de agua de manantial
- 1 yogur natural
- 1/2 de litro de leche
- 2 cucharadas soperas de azúcar
- Una pizca de sal

Elaboración

Macerar las rosas en el agua durante 24 hora.

Después filtrar con un trapo. Templar la leche y añadir 3 cucharadas soperas del agua de rosas, el yogur, el azúcar y la sal.

Envasádselo y cerrarlo herméticamente.

Envolver el recipiente en una toalla y guardar en un lugar templado 24 horas



Autor receta de Yogur de rosas

Wasabi

 46 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 10/04/2012