

RESTAURANTE BAKARTXO

DELICIAS DE LIMÓN

- Ocho yogures naturales.
- Cien ml de zumo de limón libre de pulpa completamente.
- Cuatrocientos grs. de leche condensada.
- Raspadura de limón (optativa).

Vaciar los yogures en un boll y mezclar **no batir**, cuando estén totalmente mezclados, añadir el zumo de limón e incorporarlo a la mezcla. Una vez hecho añadir la leche condensada y seguir mezclando para que se unan bien todos los ingredientes.

Meter en la nevera al menos tres horas antes de consumir ya que con el frío se espesa.

Cuando se sirva, se le puede poner encima un poquitín de cáscara de limón muy finamente rallada.

Nota.- En este postre las cantidades del zumo y de la leche condensada son aproximadas ya que los limones pueden estar mas ácidos o menos dependiendo de la época y de la clase, además el agrio de los yogures depende en gran medida de la marca que utilizemos. Se tienen que notar los tres sabores el agrio de los yogures, el ácido de los limones y el dulce de la leche condensada sin que ninguno de ellos destaque por encima de los demás por lo que es cuestión de añadir de un ingrediente o de otro para conseguirlo.