

## Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

### Yaourt au rapadura

Miam, des yaourts ! Cette recette est basée sur celle de Samania.

J'ai utilisé du rapadura, c'est un sucre de canne complet qui donnera un léger petit goût de réglisse à vos yaourts...



#### Dans le bol du TM

1 yaourt au bifidus de préférence  
12 cuillères à café bombées de rapadura  
**Mélanger 30 sec VIT 3**

#### Ajouter

970 g de lait entier (si vous en mettez 1 litre, il vous en restera un chouya dans le bol)  
**Mélanger de nouveau 30 sec VIT 3**

Remplir vos 8 pots de yaourt dans la yaourtière, comme d'habitude (ne pas mettre leur couvercle).  
Mettre la yaourtière en route et laissez-les 10 h minimum.  
Mettre au frais avec les couvercles, au moins 3 à 4 h avant de déguster.

Sur Wikipédia : Sucre de canne complet ou sucre intégral (également connu sous la marque déposée **Rapadura**) : sucre non raffiné et totalement pourvu de sa mélasse, il est le résultat direct du pressage de la canne, et est obtenu après évaporation de l'eau. Ce sucre est connu sous de nombreux noms, par sa longue histoire : gur ou jaggery en Asie du Sud, chancaca, panela, piloncillo ou rapadura au Mexique et en Amérique du Sud. Le terme *rapadura*, d'origine brésilienne est le plus connu en Europe car il a été déposé en tant que marque par la société allemande Rapunzel. Connue aussi sous le nom de [mascobado](#) ou muscovado (Ctm Altromercato - Solidar'Monde) issu de l'agriculture biologique et du commerce dit équitable.