

Yaourt au thé pêche églantier

Pour un parfum léger, j'ai laissé infuser 2 minutes, à vous d'adapter selon vos goûts.

Ingrédients pour 4 pots :

- 1 demi yaourt nature (carrefour bio pour nous)
- 1 demi litre de lait entier
- 40 g de sucre roux
- 1 sachet de thé lipton "pêche - églantier"

Faites bouillir le lait 2 minutes et laissez infuser le thé 20 minutes. Laissez refroidir (c'est important).

Dans un saladier, versez le sucre, le yaourt et mélangez bien. Ajoutez le lait. Mélangez et remplissez vos pots de yaourt.

Mettez en yaourtière pour 12 heures. Une fois prêts, refermez les pots, laissez refroidir et mettez au frigo pour au moins 4 heures.

- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 12 heures
- Coût : faible
- Difficulté : facile
- Points ww : 3,5 points par personne
- Recette approuvée par ma chouquette (19 mois).

Les petites folies de MW : <http://miloumoi.canalblog.com/>

*Bloggeuses, si vous utilisez cette recette, merci de ne pas recopier l'intégralité du texte mais de mettre un lien, c'est plus sympa. Merci ☺ Et n'hésitez pas à laisser un petit commentaire !
Toute reproduction, de tout ou en partie, par quelque moyen ou procédé que ce soit, pour des fins autres que celles d'utilisation personnelle, est strictement interdite.*