

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## YAOURT AU JUS DE POMME, COCO ET CANNELLE



**Pour 10 pots de yaourt**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 8 h**

**Repos : 4 h**

### Ingrédients :

- 40 cl de lait entier
- 40 cl de lait de coco
- 20 cl de jus de pomme
- 200 g de lait concentré sucré
- 250 g de yaourt nature (2 pots)
- 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée
- 1 cuillère à café de cannelle moulue

### Préparation :

Dans un grand saladier, versez le lait entier, le lait de coco et le jus de pomme. Ajoutez le lait concentré, la cannelle, la noix de coco râpée et le yaourt.

Mélangez bien à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Remplissez les pots de yaourt et placez-les en yaourtière. Fermez la yaourtière et mettez-la en marche pour 8 heures.

Lorsque les yaourts sont prêts, refermez-les avec leur couvercle et déposez au réfrigérateur pour au moins 4 heures.