

YAOURTS PARFUMES POUR QUAND ON N'A PAS LE TEMPS



Quand vous êtes pressées le soir ou en semaine, mais que vous voulez quand même faire un bon yaourt en peu de temps alors la solution, c'est les sirops ! Vous en trouvez à tous les parfums : vanille, cerise, violette, marron, pêche, melon, kiwi, framboise, chocolat, caramel, la liste est longue. Regardez dans les rayons des commerces, le choix est vraiment incroyable !!!

Ingrédients :

- un litre de lait entier,
- un yaourt nature entier (type La laitière de Yoplait, c'est ce que je prends !),
- 7 à 8 cuillères à soupe de lait entier en poudre (un peu plus ou un peu moins selon les goûts ! Moi je les aime ferme !)
- 7 à 8 cuillères à soupe de sirop au moins pour 7 yaourts. Si vous vous penchez pour sentir le mélange, il faut que vous sentiez bien le parfum, après c'est à l'appréciation de chacun, on en met plus ou on en met moins !!!!

Préparation :

- Mettre le yaourt entier dans un cul de poule,
- Ajouter le lait entier petit à petit en battant au fouet pour mélanger,
- Enfin, rajouter les cuillères à soupe de lait en poudre et bien mélanger également ! Puis terminer par le sirop et hop !!!
- Mettre en yaourtière pendant 10 heures (je laisse tourner la yaourtière la nuit)
- Au bout des 10h, sortir les yaourts de la yaourtière, mettre le couvercle et réfrigérer pendant 4 heures.

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »