

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

YAOURT REGLISSE-CARAMEL



Pour 8 pots de yaourt

Préparation : 20 min

Cuisson : 9 h

Repos : 3 à 4 h

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt nature
- 6 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- 1/4 cuillère à café de réglisse en poudre
- 8 cuillères à café de caramel liquide

Préparation :

Mettez le lait entier et le lait en poudre dans un récipient ajoutez le sucre et la poudre de réglisse, mélangez et laissez chauffer sur feu doux 5 min.

Laissez le tout refroidir complètement.

Ajoutez le yaourt petit à petit tout en fouettant le mélange. Mettez une cuillère à café de caramel liquide dans chaque pot de yaourt. Remplissez les pots puis les mettre dans la yaourtière pour 9 heures

Après ce temps, mettez les pots de yaourt au frigo pour un temps de 3 à 4 heures puis dégustez.