

# YAOURT au COULIMIEL CAMEL, FRAISE/FRAMBOISE ou VANILLE



1 litre de lait entier

1 yaourt nature

6 à 7 cuill à soupe de Coulimiel caramel ; 5 cuill à soupe pour le Coulimiel fraise/framboise, et 5 cuill à soupe pour le Coulimiel vanille.

3 cac de lait en poudre 1/2 écrémé.

Battre le yaourt nature, y mélanger le Coulimiel.

Ajouter le litre de lait et mélanger.

Ajouter 3 cac de lait en poudre.

Mettre en pot, et dans la yaourtière 10 heures.



Déguster ces délicieux yaourts après les avoir mis 3 heures au réfrigérateur.

**Swinglette49**

<http://swinglette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.