

# Yaourts maison aux caranougats



**Préparation: 15 mn**

**Temps en yaourtière: 10 heures**

**Réfrigération: 3 à 4 heures**

## **Pour 6 yaourts:**

- 1 litre de lait
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre
- 16 caranougats
- 1 yaourt nature au lait entier

## **Recette:**

Faire chauffer le lait et les caranougats à feu très doux jusqu'à ce que ces derniers soient fondus.

Laisser refroidir. Battre le yaourt et le lait écrémé avant d'ajouter petit à petit le lait aromatisé.

Verser dans les pots de yaourts, les déposer dans la yaourtière sans leurs couvercles.

Fermer la yaourtière et la mettre en route. Laisser les yaourts ainsi pendant une dizaine d'heures.

Couvrir les yaourts et les mettre au réfrigérateur pendant 4 heures.