



Yaourts

Yaourt maison



32h15 **10 min** **5 min** **32h** **183**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les yaourts

125 g **Yaourt**
1 litre(s) **Lait entier**
50 g **Sucre semoule**
60 g **Lait en poudre**
40 g **Noix de coco rapée**

Étape 1

Infusion de la coco

- 1 Préchauffer le four à 100°C (Th3).
- 2 Verser le lait dans une casserole.
- 3 Ajouter le sucre, la poudre de coco et remuer.
- 4 Faire chauffer la casserole sur feu doux.
- 5 Laisser infuser 5 à 10 minutes à petits frémissements.

Étape 2

Finition de l'appareil

- 1 Verser le yaourt dans un saladier et ajouter la poudre de lait.
- 2 Passer le lait dans une passette puis verser le lait sur le yaourt en deux fois. Fouetter entre chaque ajout.
- 3 Remplir les petits pots de yaourt avec le mélange.
- 4 Eteindre le four, attendre 5 minutes puis enfourner les yaourts pendant 8 heures.

Étape 3

Réfrigération des yaourts

Au bout de 8 heures de cuisson, sortir les yaourts et les

1 réserver au réfrigérateur pendant 24 heures.

Étape 4

Dressage

1 Sortir les yaourts du réfrigérateur et les servir bien frais avec quelques biscuits.