Yaourts

Yaourt noix de coco et kiwi

12h20	20 min	8h	4h	295
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 1 litre(s) **Lait entier**
- 1 **Yaourt**
- 2 c. à soupe **Lait en poudre**
- 4 **Kiwi(s)**
- 6 c. à soupe **Noix de coco rapée**

Étape 1

Les étapes

1. Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition. Dès ébullition retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
2. Peler puis couper les kiwis en petits morceaux. Répartir les kiwis au fond des pots.
3. Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier et bien les mélanger. Le lait en poudre va éviter d'obtenir un yaourt trop liquide.
4. Ajouter le lait en filet en mélangeant bien en même temps. Veiller à ce que le tout soit bien homogène.
5. Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
6. Quand les yaourts sont prêts, répartir dessus la noix de coco et les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.