



Yaourts

Yaourt noix de coco et kiwi



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

Ingrédients
pour 4 personnes

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.

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**