



Yaourts

Yaourt au chocolat



12h15 **15 min** **8h** **4h** **298**
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 l'ébullition, retirer du feu, mélanger et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C (vérifier avec un thermomètre de cuisine).
- 2 Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier et bien les mélanger.
- 3 Le lait en poudre permet d'épaissir la texture du yaourt et l'aide à bien prendre.
- 4 Ajouter le cacao et le sucre au lait, puis verser le lait en filet au yaourt en mélangeant en même temps. L'ensemble doit devenir 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, les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Ces yaourts faits maison se conservent une semaine.

1 litre(s) **Lait entier**
1 **Yaourt**
2 c. à soupe **Lait en poudre**
6 c. à soupe **Cacao en poudre**
6 c. à soupe **Sucre semoule**