



Yaourts Yaourt craquant



12h15	15 min	8h	4h	288
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation du yaourt

- 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 Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier et bien les mélanger. Le lait en poudre sert dans cette préparation à éviter d'obtenir un yaourt trop liquide et aide donc à bien prendre.
- 3 Ajouter le lait en filet en mélangeant bien en même temps. Veiller à ce que le tout soit bien homogène.
- 4 Répartir les deux tiers du muesli dans les pots, puis verser le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.

1 litre(s) **Lait entier**

1 **Yaourt**

2 c. à soupe **Lait en poudre**

60 g **Muesli aux fruits**

40 g **Canneberge(s) (Cranberries) séchée(s)**

Étape 2

Dressage

- 1 Mélanger le muesli restant avec les canneberges. Répartir ce mélange sur les yaourts au moment de servir. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.