



Yaourts

Yaourts au nutella



12h20 **20 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

8h

CUISSON

4h

REPOS

266

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

1 litre(s) **Lait entier**

1 **Yaourt**

2 c. à soupe **Lait en
poudre**

8 c. à café **Pâte à tartiner**

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 Répartir le Nutella au fond des pots.
- 4 Ajouter le lait en filet en mélangeant bien en même temps. Ne pas hésiter à mélanger, il faut que le tout soit bien homogène.
- 5 Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Quand les yaourts sont prêts, les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Servir éventuellement avec quelques noisettes disposées sur le yaourt. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.

