



Yaourts

Yaourt à la rose



12h20	20 min	8h	4h	226
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, le sirop 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 en même temps. Veiller à ce que le tout soit bien homogène.
- 4 Répartir 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**

6 c. à café **Sirop de rose**

Étape 2

Dressage

- 1 Quand les yaourts sont prêts, les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Servir éventuellement avec du sucre parfumé à la rose. Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour consommer ces yaourts faits maison.