



Yaourts

Yaourt rose aux pralines



12h15	15 min	8h	4h	280
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

1 litre(s) **Lait entier**
1 **Yaourt**
1 c. à soupe **Lait en poudre**
24 **Pralines**

Étape 1

Préparation du yaourt

- 1 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition.
- 2 Retirer du feu dès ébullition, ajouter le lait en poudre, mélanger et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
- 3 Mixer les pralines roses assez finement à l'aide d'un robot mixeur.
- 4 Ajouter le lait en filet tout en mélangeant en veillant à ce que le tout soit bien homogène.
- 5 Ajouter la moitié des pralines et mélanger.
- 6 Répartir le yaourt dans les pots et mettre dans une yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 7 Les mettre ensuite à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

Étape 2

Dressage

- 1 Au moment de servir, sortir les yaourts et répartir les pralines restantes sur le dessus.
- 2 Mélanger rapidement et manger sans attendre.
Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour

3 consommer ces yaourts faits maison.