



## Yaourts

# Yaourts multicolores



**12h20** **20 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**8h**

CUISSON

**4h**

REPOS

**235**

CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

### Étape 1

#### Préparation du yaourt

- 1 Verser le lait dans une casserole et le porter à ébullition.
- 2 Dès ébullition retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à atteindre la température de 40°C.
- 3 Verser le yaourt et le lait en poudre dans un saladier puis bien les mélanger.
- 4 Le lait en poudre sert dans cette préparation à éviter d'obtenir un yaourt trop liquide.
- 5 Ajouter le lait en filet en mélangeant bien en même temps. Ne pas hésiter à mélanger, il faut que le tout soit bien homogène.
- 6 Répartir le yaourt dans les pots, ajouter une cuillère à café de sirop dans chaque yaourt et mettre dans la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 7 Quand les yaourts sont prêts, les mettre à refroidir au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.

1 litre(s) **Lait entier**

**1 Yaourt**

2 c. à soupe **Lait en poudre**

3 c. à café **Sirop de Grenadine**

3 c. à café **Sirop de coco**

2 c. à café **Sirop de lavande**

### Étape 2

#### Dressage

- 1 Servir éventuellement avec du sucre parfumé à la rose.
- 2 Il vaut mieux éviter de dépasser une semaine pour

consommer ces yaourts faits maison.