

Mes yaourts maison aux petits beurres...



INGRÉDIENTS POUR 8 YAOURTS :

1 litre de lait (entier de préférence), 1 yaourt nature ferme de bonne qualité, 2 cuillers à soupe bombées de sucre en poudre, 1/2 paquet de petits beurres LU.

PRÉPARATION :

1. Si vous n'avez pas de Thermomix, réduisez au robot les petits beurres en poudre très fine puis mettre tous les ingrédients dans un saladier et mélanger énergiquement jusqu'à ce que tout soit uniformément mélangé. Si vous utilisez un thermomix, mettre tous les ingrédients dans le bol et programmer 1min30s vitesse 5.
2. Verser le mélange dans les pots de yaourts en verre et mettre en yaourtière 10h.
3. A la fin du programme mettre au frais pour 4 h minimum.