



Yaourts aromatisés maison

Ingrédients pour environ 8 yaourts :

- 1 yaourt nature
- 1 litre de lait 1/2 écrémé
- 1 pot de yaourt de lait 1/2 écrémé en poudre
- 2 cuillères à café d'Édulcorant LaFeeRegime
- 2 cuillères à café d'arôme de votre choix (à réajuster si besoin en fonction de vos goûts)
- 1 yaourtière

Recette :

Mélanger le yaourt avec le lait et le lait en poudre.

Ajouter l'édulcorant et l'arôme de votre choix (en général je sépare en 2 ma préparation pour faire des yaourts avec 2 arômes : 4 à la vanille et 4 à la noix de coco par exemple).

Goûter votre préparation si elle vous convient. Lors de l'étuve, les arômes ne chauffent pas trop et gardent bien leurs parfums. Réajuster le goût sucré selon vos goûts.

Remplir les pots de yaourt avec ce mélange de lait.

C'est parti pour 10 h dans la yaourtière (vous gérerez le temps en fonction de votre yaourtière).

La yaourtière doit être placée sur une surface plane et sans mouvement. Il ne faut pas déplacer la yaourtière durant la phase d'étuve.

Le temps écoulé, couvrir les yaourts et les mettre au réfrigérateur afin de stopper la prolifération des bactéries.

A consommer dans la semaine.

Avec le lait en poudre les yaourts sont épais et onctueux.