

Yaourts à la vanille et aux framboises

Temps de préparation : 10 minutes

Temps en yaourtière : 8 à 10 heures

Réfrigération: 3 à 4 heures

Ingrédients pour environ 8 yaourts:

- 1 litre de lait demi-écrémé biologique
- 200 g de lait concentré sucré
- 1 yaourt nature biologique
- 3 sachets de sucre vanillé
- Lait 1/2 écrémé en poudre (l'équivalent en volume d'1 pot de yaourt)
- 200 g de framboises surgelées (ou fraîches si c'est la saison)



Recette :

- 1) Mélanger dans l'ordre le lait concentré, le lait en poudre, le yaourt, le sucre vanillé et le lait au fouet manuel.
- 2) Déposer quelques framboises au fond de chaque pot.
- 3) Remplir les pots avec le mélange lacté et faire prendre à la yaourtière pendant 8 à 10 heures.
- 4) Laisser refroidir, couvrir et mettre au réfrigérateur. Les yaourts sont bien fermes grâce au lait concentré et au lait en poudre.