

YAOURT A LA PISTACHE



Ingrédients:

- 1 litre de lait entier
- 50 g de sucre
- 20 g de pâte à pistache
- 10 g de sucre vanillé maison
- 1 sachet de ferments
- lactiques spécial yaourtière Alsa
- 45 g de lait entier en poudre

Préparation:

- placer le sucre dans le bol et mixer 5 secondes vitesse 9
- ajouter le lait, les ferments, le lait en poudre, la pâte de pistache et mixer 1 minute à vitesse 4
- remplir les 9 pots de yaourt avec le contenu du bol et les placer dans la yaourtière
- programmer ensuite votre yaourtière

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>