

YAOURT AU SIROP DE COQUELICOT



Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 sachet de ferments lactiques Alsa
- 1 pot de yaourt de sirop de coquelicot
- 40 g de lait entier en poudre

Préparation:

- Placer tous les ingrédients dans le bol, mixer pendant 1 minute vitesse 4
- Verser ensuite le contenu dans 9 pots de yaourt en verre et les placer dans la yaourtière
- Boucher les 3 trous non utilisés avec les couvercles des pots
- Fermer avec le couvercle
- Brancher l'appareil
- Appuyer une fois sur OK pour sélectionner le programme yaourt
- Ajuster le temps sur 8 heures et valider avec la touche OK, le cycle commence
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles et placer les yaourts au réfrigérateur pendant au minimum pendant 4 heures pour qu'ils soient bien fermes