

## YAOURTS AUX PETITS BEURRE A LA MULTIDELICE



### Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 1 sachet de ferments lactiques Alsa
- 150 g de petits beurre
- 5 g de sucre vanillé
- 45 g de sucre

### Préparation :

- Mettre dans le bol, les petits beurre puis mixer 10 secondes à vitesse 6
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le reste des ingrédients puis mixer 1 minute à vitesse 6 bien mélanger jusqu'à ce que les biscuits soient bien dissous
- verser ensuite délicatement le contenu du bol dans les 9 pots de yaourt en verre
- 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 4 heures pour qu'ils soient bien ferme

THERMOMINOUX 2014

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