



Yaourt maison au caramel au beurre salé

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 9 heures

Temps de pris au frais : 2 heures

Recette pour 9 yaourts

Ingrédients

- 1,5 L de lait demi-écrémé
- 5 cuillères à café de lait en poudre Régilait
- 100 g de pâte à tartiner caramel beurre salé Régilait
- Ferment : 1 yaourt du commerce

1. Mélangez à l'aide d'un fouet le lait demi-écrémé et le lait en poudre Régilait et le ferment.
2. Ajoutez la pâte à tartiner caramel beurre salé dans le lait puis continuez à mélanger jusqu'à que l'ensemble devienne parfaitement homogène.
3. Versez ensuite l'ensemble délicatement dans les différents pots de yaourt et suivez les recommandations de la yaourtière LIGNE pour la cuisson désirée.
4. Laissez refroidir la préparation puis la mettre au frais. Attendre quelques heures avant de déguster.

Conseils Lagrange

N'hésitez pas à rajouter un peu de pâte à tartiner sur vos yaourts pour encore plus de gourmandise.

Selon la fermeté désirée, laissez-les cuire 6 heures pour des yaourts à boire, 15 heures pour des yaourts au lait de chèvre.
Savourez vos yaourts !