

YAOURT AU SUCRE A BARBE A PAPA A LA MULTDELICE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [A Table les Garçons](#)

Ingrédients :

- 1 litre de lait
- 1 sachet de ferment lactiques ALSA
- 8 c à s de sucre à barbe à papa (environ 125 g)

Préparation:

- **placer tous les ingrédients dans le bol, mixer pendant 1 minute à vitesse 4**
- **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**

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

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