

RECETTE DE PAQUET

AUX BONBONS



Du groupe Multidelice

Yaourt fraise Tagada

Ingrédient :

- 1 l de lait (entier, demi-écrémé ou écrémé au choix)
- 100 g de fraises Tagada
- 1 yaourt nature
- 3 cuillères à soupe de lait en poudre

Préparation

- 1/Faites fondre les fraises Tagada dans le lait sans cesser de remuer (ne pas faire bouillir le lait).
- 2/Filtrez et laissez refroidir dans un endroit frais.
- 3/Mélangez au fouet le yaourt et le lait en poudre à la préparation aux fraises refroidie. Pas besoin de sucrer, les fraises le sont suffisamment
- 4/Mettez en pots et dans la yaourtière pendant 12 heures. Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pour au moins 4 heure.



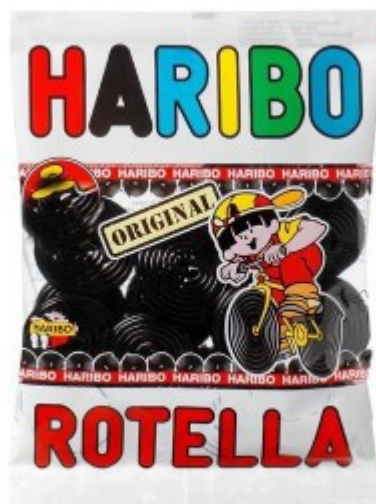
Yaourt au réglisse

Ingrédients :

- 1 yaourt nature entier
- 1 litre de lait
- 300 g de réglisse en rouleau
- 8 cuillères à café de sucre

Préparation

- 1/Hacher grossièrement les réglisses.
Conseil d'amie : éviter le mixeur si vous y tenez...
- 2/Mettre le lait dans une casserole avec les morceaux de réglisse et faire chauffer sans bouillir.
- 3/Laisser reposer jusqu'à refroidissement.
- 4/Fouetter le yaourt manuellement avec le sucre.
- 5/Ajouter le lait passé au tamis et fouetter vivement.
- 6/Remplir les pots et mettre dans la yaourtière pour 10 heures puis au frigo au moins 4 heures



Yaourt aux Carambars

Ingrédients :

60 cl de lait 1/2 écrémé
3 œufs
50 g de sucre en poudre
6 carambars

Préparation

1/Chauffer le lait avec les 6 carambars ne pas porter à ébullition... Laisser fondre tout doucement.

2/Pendant ce temps mélanger les 3 œufs avec tout le sucre.

3/Quand les carambars ont complètement fondu mélanger le lait avec le mélange œuf/sucre, puis verser dans les pots.

4/Mettre sur la fonction 3 de la MD puis programmer pour 35 min
(n'oubliez pas de mettre de l'eau au fond de la cuve)



Yaourt fraise Tagada

Ingrédients pour 12 pots :

- 1,5 litre de lait entier (à peu près, histoire de remplir les 12 pots jusqu'en haut)
- 1,5 yaourt entier nature
- 200 g de fraises marque repère de Leclerc (elles fondent mieux que les tagadas je trouve)
- 40 cl de crème liquide à 30%

Préparation

1. Faire fondre les fraises dans la crème à feu doux.
2. Verser la préparation dans le mélange lait + yaourt.
3. Bien mélanger le tout.
4. Faire cuire 9 h en mode yaourt sur la MD (prog 1).



Yaourt aux oursons guimauve

Ingrédients pour 9 pots:

- 200 g d'oursons guimauve
- 1 litre de lait
- 2 c a s de cacao
- 1 yaourt nature
- et la valeur d'un pot de yaourt en lait en poudre . (perso j'ai pas mis !)

Préparation

1. Dans une casserole, faire fondre les oursons dans le lait puis laisser tiédir.
2. Pendant ce temps, mélanger le cacao au yaourt et remuer soigneusement.
3. Verser le mélange cacao yaourt dans le lait refroidi tout en fouettant.
4. Remplir les pots avec ce mélange, 5. Placer dans la yaourtière pour 10 heures en position 1.
6. A la sonnerie, placer au frais pour au moins 4 heures avant de déguster.



Yaourt aux chamallows

Ingrédients pour 6 pots :

*750ml de lait entier

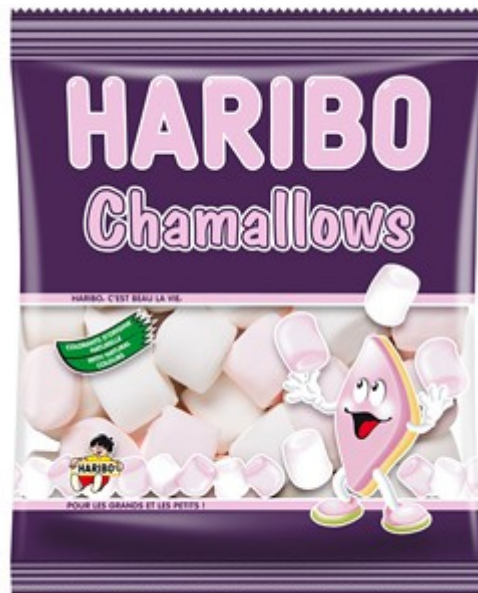
*1 yaourt nature

*Un demi pot de lait en poudre

*200gr de chamallows

Préparation

1. Faites fondre les chamallows a feu doux dans la moitié du lait, sans le faire bouillir
2. une fois fondu, rajouter l'autre moitié du lait
3. mélangez le yaourt avec le lait en poudre
4. mélangez la préparation yaourt/lait en poudre avec le lait/chamallows
5. mettre sur programme 1 pendant 9h



Yaourt aux Mentos

« Bubble Gum »

Ingrédients pour 8 pots:

- *1 litre de lait (moi j ai mis demi-écrémé)
- *1 tube de Mentos "Bubble Gum"
- *1 yaourt ou 1 sachet de ferment lactique

Préparation

- 1/Faites fondre les bonbons dans 250ml de lait a feu doux tout en remuant.
- 2/Mélangez le Yaourt ou ferment avec les 750ml de lait puis ajoutez le lait+bonbons. bien mélanger.
- 3/versez dans les pots puis mettre sur Prog.1 pendant 10h

