

YAOURT AUX ABRICOTS SECS (thermomix et multidélice)



Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 sachet de ferments lactiques Alsa
- 50 g de lait entier en poudre
- 5 c à s de sucre en poudre
- 28 abricots secs (environ 250g)

Préparation:

- placer tous les ingrédients dans le bol, sauf les abricots
- mixer pendant 1 minute à vitesse 4
- Couper les abricots secs en morceaux.
- Les répartir au fond des pots.
- 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.