

YAOURTS AUX CHAMALLOWS A LA MULTIDELICE



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Les p'tites créa d'Isa](#)

Ingrédients :

- 1 litre de lait demi écrémé ou entier
- 1 pot de yaourt nature au lait entier
- 1 sachet de ferment Alsa
- 1 paquet de chamallows

Préparation :

- mettre dans le bol une trentaine de chamallows et 200 g de lait
- faire chauffer 7 minutes à 60° vitesse cuillère
- mixer 10 secondes à vitesse 3
- laisser refroidir dans le bol
- mettre dans le bol, 1 sachet de ferment, le reste du lait, 1 pot de lait entier en poudre
- puis mixer 1 minute à vitesse 4
- verser la préparation dans les pots de yaourt
- 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.