

Ingrédients : (7 bouteilles de 200ml)

- 1L de Lait écrémé
- 1 Yaourt au lait entier nature
- 70g de Sirop de fraise
- 20g de sucre en poudre

Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou autres Robots culinaires :

- > Mettre tous les ingrédients dans le bol
- > Mélanger 40 sec / Vitesse 3
- > Programmer 37°C / Vitesse 2 / 3 Min
- > Transvaser dans des récipients (ici, j'ai utilisé des bouteilles à yaourt Lagrange 200ml la bouteille)
- > Rincer le bol du robot
- > Mettre 1,500L d'eau dans le bol et placer le couvercle
- > Programmer Fonction 10 Min / Varoma / Mijotage
- > Mettre les bouteilles remplies de lait aromatisé dans le varoma sans les bouchons
- > Humidifier un torchon et placer le sur le couvercle du varoma pour calfeutrer les trous
- > Programmer 2 Min / Varoma / Vitesse 1
- > Laisser reposer dans le varoma 10h
- > Placer les bouteilles au réfrigérateur
- > Secouer avant de servir