

Yaourts crémeux à la noisette

C'est la première fois que je fais ces yaourts et je suis super contente du résultat. J'en referais car ils sont vite partis.



Ingrédients: *(pour 8 yaourts)*

1 l de lait

60 g de sucre

30 g de pâte de noisette

1 sachet de ferments lactiques Alsa spécial yaourtière

60 g de lait entier en poudre

Préparation:

1- Mettre le sucre en poudre dans le bol du Thermomix et mixer jusqu'à l'obtention d'un sucre glace environ 5 sec/Vit 10.



2- Ajouter le lait, le lait en poudre et la pâte de noisette et mixer 5 sec/Vit 6. Chauffer 4 min/37°C/Vit 1.



3- Ajouter le sachet de ferments et mélanger 20 sec/Vit 5. Verser la préparation dans huit pots. Mettre les pots dans la yaourtière et programmer 9 h.



4- Le lendemain, mettre les pots au réfrigérateur et attendre au moins 4 h avant de commencer à les déguster.



