



# YAOURT MAISON

*à la yaourtière*

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 12 H

## INGREDIENTS

Pour 8 yaourts :  
1 litre de lait de chèvre  
entier ou végétal.  
1 sachet de ferment  
lactique.  
4 càs de sucre en  
poudre  
1 càs d'arôme

## PREPARATION

1. Dans un récipient à bec verseur, mettre 1 litre de lait.
2. Ajouter le ferment lactique et le sucre bien mélanger.
3. Ensuite ajouter l'arôme de votre choix ( vanille, citron, café, caramel .... ).
4. Remplir au 3/4 les pots.
5. Cuire 12 heures.
6. Laisser au frais 2 heures avant de les déguster.

## NOTES

Vous pouvez utiliser du sirop à la fraise. ( 4 càs de sirop ) mais ne pas ajouter du sucre en poudre.