

YAOURT NATURE



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 12h - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 120g Yaourt Nature
- 800g Lait entier
- 40g Sucre
- 150g Eau
- 30g Jus de citron

Préparation:

- Mettre 120g de yaourt nature, 800g de lait entier et 40g de sucre dans le bol, puis mélanger 30 sec/vitesse 4. Activer le mode chauffer /37°C.
- Répartir la préparation dans 8 pots à yaourt en verre (environ 120 g chacun) et les disposer dans le Varoma. Fermer les pots avec leur couvercle ou les couvrir d'une feuille de film alimentaire, puis réserver le Varoma.
- Mettre 250g eau dans le bol avec 30g de jus de citron. Mettre en place le Varoma, puis activer le mode Fermentation /10h/70°C. Retirer le Varoma, puis placer les yaourts au réfrigérateur. Maintenir au frais pendant 2 heures minimum avant de servir. Couverts, les yaourts se conservent jusqu'à 8 jours au frais.