Yaourt aux Carambars

Dessert

Note : 1

Portions :7 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :0 min

Calories par portion : 154.714 Kcal

Charge glycémique par portion: 9.717

Les ingrédients

- 75.0 gr Sucre
- 1.0 u Yaourt lait entier
- 0.5 cc vanille (extrait)
- 1.0 l Lait entier
- 15.0 u Carambar

Rien de tel que de bons yaourts maison et surtout rien de plus simple à réussir. Il vous faudra cependant vous munir d'une yaourtière et d'un peu de patience.

Préparation du Carambar
Dans 1/4 du litre de lait, faites fondre les Carambar pendant 10minutes à feu doux. Puis réservez au froid 10 minutes.

Préparation de l'appareil
Dans un blender versez le yaourt, le sucre l'extrait de vanille et le lait+Carambars fondus. Mélanger le tout 1 min puis ajoutez le restant de lait (3/4), mélangez de nouveau et laissez reposer 15 min pour que la mousse disparaisse.

Confection des yaourts
Répartir l'appareil dans les pots de verres et les disposer sans leur capuchon dans la yaourtière. Laisser chauffer pendant 8-9 heures puis placer les yaourts au frais avec leur capuchon.

Ici pas besoin de ferments lactiques supplémentaires (ils sont présents dans le yaourt de la préparation) ni de lait écrémé en poudre.