

Yaourt sur coulis de caramel et cacahuète enrobées

Dessert



Note : 1

Portions : 7 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 0 min

Calories par portion : 209.429 Kcal

Charge glycémique par portion: 9.717

Les ingrédients

- 0.5 cc vanille (extrait)
- 75.0 gr Sucre
- 1.0 u Yaourt lait entier
- 1.0 l Lait entier
- 140.0 gr Sundae nappage caramel McDonald's
- 35.0 gr Cacahuètes enrobées

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 de l'appareil

Dans un blender verser le yaourt, le sucre l'extrait de vanille et le lait entier. Mélanger le tout 1 min puis laisser reposer 15 min pour que la mousse disparaisse.

Confection des yaourts

Répartir 20gr de caramel dans chaque pot à yaourt, puis verser l'appareil dans les dessus et disposer les yaourts sans leur capuchon dans la yaourtière. Laisser chauffer pendant 8-9 heures puis placer les yaourts au frais avec leur capuchon.

Présentation

Au moment de servir, broyer quelques chouchous (ou cacahuètes enrobées) et les répartir au dessus du yaourt.