



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Yaourt bifidus sucré au lait de chèvre .



Ingrédients pour 5 yaourts :

- 1 ferment lactique bifidus
 - 1 litre de lait de chèvre entier
 - 5 c.à.s de lait en poudre
 - 5 c.à.s de sucre en poudre
-
- Verser le lait dans une casserole, le lait en poudre et le sucre
 - Mélanger à l'aide d'un fouet, porter doucement à ébullition 15 minutes
 - Retirer du feu et laisser refroidir, cela prend environ 40 minutes
 - Dans un saladier verser le ferment lactique, et un peu de préparation lactée
 - Délayer l'ensemble au fouet, verser le reste de lait et bien mélanger
 - Remplir les pots avec la préparation lactée
 - Placer les pots dans la yaourtière, fermer et laisser prendre 14 heures
 - Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures

