



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

. Yaourt pain d'épices au miel .



Fait à la yaourtière

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 sachet de ferment lactique
- 2 c.à.s d'épices pain d'épices
- 2 c.à.s de miel doux et frais
- 4 c.à.s de sucre
- 4 c.à.s de lait écrémé en poudre
- 6 tranches de pain d'épice

- Verser le lait dans une casserole, ajouter les tranches de pain d'épices ...
- ... le lait en poudre et la dose d'épices « pain d'épices »
- 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, filtrer au chinois le lait et le pain d'épice
- Verser un peu de lait et 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 13 heures
- Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures

