



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

. Yaourts à la fraise .



Ingrédients :

- 1 ferment lactique
- 1 l de lait entier
- 4 c.à.s de lait écrémé en poudre
- 415 g de fraises au sirop
- 5 c.à.s de sucre en poudre

- Verser le lait dans une casserole, ajouter les fruits et leur sirop, 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, ne pas filtrer
- 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 11 heures
- Couvrir les yaourts et les placer au réfrigérateur quelques heures

