

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix
sur la base de celle de Frimousse06

Yaourts nature allégé en sucre

avec moins de lait concentré sucré !



Dans le bol du TM

900 g de lait 1/2 écrémé + 120 g de lait concentré sucré
Régler 4 min à 90° VIT 3 et 1 minute avant la fin,

Ajouter 1 yaourt au bifidus + 4 gouttes de présure.

Remplir les pots. Ne pas mettre les couvercles. Les disposer dans la yaourtière pour la nuit.

Le lendemain, les entreposer au frigo, avec leur couvercle jusqu'à dégustation.