

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

Recette perso adaptée au Thermomix

## Yaourts saveur pain d'épices

Une petite recette très très proche de celle de Samania puisqu'elle utilise de la cannelle et du lait entier.



### Pour 8 yaourts

#### Dans le bol du Thermomix

Mettre 1 yaourt nature au bifidus (moi, j'aime bien ceux-là)  
+ 2 cc d'épices à pain d'épices  
Mélanger **quelques secondes VIT 4.**

Ajouter 1 litre de lait demi-écrémé + 12 cc de sucre complet bio + 4 gouttes de présure.  
**Mélanger 20 sec VIT 3.**

Mettre en pots et en yaourtière pendant minimum 12 h (sans couvercle) puis, au bout de ce temps, les déposer au frigo (avec leur couvercle) avant de les déguster. Ils seront bien fermes.

*Je les prépare toujours la veille pour le lendemain.*