

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

Recette perso adaptée au Thermomix

Yaourts nature

C'est par cette recette que j'aurais dû commencer, mais j'aime trop le chocolat et la vanille....2 recettes de yaourts que j'avais posté bien avant celle-ci !!!

J'ai donc trouvé MA recette de yaourt nature avec du lait entier. Je fais également celle de Frimousse06 sur le forum de Supertoinette (cliquez dans le récap Thermomix).

J'ai bidouillé plusieurs recettes et j'ai préparé celle-là au pifomètre...Je sais toutefois qu'il y a des dizaines de recettes de yaourts nature qui se ressemblent...

et donc, il est possible que je me rapproche de pas mal d'autres, ou que j'ai préparé la recette de quelqu'un, sans le savoir...



Dans un robot, j'ai mélangé **SANS CHAUFFER !!!**

Pour ma part, j'ai utilisé le Thermomix, VIT 3 quelques instants afin que tout soit bien homogène, sans grumeaux.

Vous pouvez utiliser un fouet à main, un robot ménager autre que le thermomix, bien sûr.

1 litre de lait entier + 1 yaourt nature Activia de Danone (au bifidus)
+ 3 gouttes de présure

La présure est facultative. Bien sûr, si vous en mettez, vos yaourts seront fermes de suite, à la sortie de la yaourtière.

Les yayas se raffermiront au bout de 3 ou 4 heures au frigo...sans présure .

J'ai rempli mes 8 pots et les ai placé dans ma yaourtière pour la nuit...

