

Fromage blanc au muesli, dattes et figues



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 12 h

Pour plus d'onctuosité et de douceur, vous pouvez ajouter de la crème liquide en retirant la même proportion en lait. Ces yaourts peuvent être faits avec du lait de vache, de chèvre ou de soja. Et les déclinaisons sont multiples : confiture de fraise, de figues, de rose...

Ingrédients

- 1 l de lait entier
- 100 g de fromage blanc
- 6 gouttes de présure
- 12 cs de muesli
- 12 dattes
- 12 figues - séchées
- sucre roux

Préparation

- 1 Réalisez le fromage blanc selon la méthode préconisée par votre appareil.
- 2 Coupez les figues en fines tranches. Retirez le noyau des dattes et coupez-les en petits morceaux.
- 3 Au moment de servir, déposez dans chaque pot 1 cs de muesli, 1 figue et 1 datte coupées. Sucrez à votre convenance.
- 4 Pour des matins au top, vous pouvez ajouter des fruits séchés (abricots, amandes, noix...) et vous pouvez remplacer le fromage blanc par 2 petits suisses par personne. Tout aussi délicieux !

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

