

Yaourts au miel



Dessert **Facile**

Pour : 7 personnes

Préparation : 10 mn
Cuisson : 10 h

Le miel apporte une petite touche gourmande à cette base de yaourt nature. Pour un premier essai de yaourts "maison", je suis très satisfaite ! Ils sont très onctueux et ont un très bon goût.

Ingrédients

- pour 7 yaourts :
- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt velouté nature
- 7 cuillères à soupe de miel

Préparation

- 1 Mélanger le yaourt velouté nature avec le lait entier dans un grand saladier.
- 2 Déposer une cuillère à soupe au fond de chaque verre.
- 3 Répartir au dessus le mélange yaourt-lait entier.
- 4 Mettre les verres, sans leur couvercle, dans la yaourtière. Fermer la yaourtière et sélectionner le programme "10 heures".
- 5 Au bout de ce temps, placer les yaourts avec leur couvercle au réfrigérateur pendant au moins 6 heures avant de déguster.
- 6 Une recette à refaire avec de la confiture à la place du miel...

Proposé par



Audrey

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

