

Yaourts aux biscuits roses de Reims



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 5 mn

Repos : 3 h

Cuisson : 12 h

Vous connaissez les biscuits roses de Reims ? La poudre de biscuits, issue de ces délicieux gâteaux, fait fureur dans nos cuisines... Venez déguster les yaourts aux biscuits roses de Reims !

Ingrédients

- 1 l de lait entier
- 1 sachet de ferment lactique spécial yaourtière
- 40 g de lait entier en poudre
- 80 g de sucre
- 80 g de poudre de biscuits roses de reims

Préparation

- 1 Dans un bol à bec verseur, mélangez le sucre, la poudre de biscuits, le ferment et le lait en poudre. Versez peu à peu le lait en remuant bien. Versez la préparation dans les yaourts et mettez la yaourtière en route toute la nuit.
- 2 Le lendemain matin, mettez le couvercle sur les yaourts et mettez-les au moins 3 heures au réfrigérateur avant de déguster. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

