

## Yaourts saveur pain d'épices



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 3 h

**Cuisson** : 12 h

*Envie d'une petite gourmandise rafraîchissante ?*

### Ingrédients

- 1 litre de lait entier
- 40 g de lait entier en poudre
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de ferment lactique spécial yaourtière
- 6 g d'épices "pain d'épices"

### Préparation

- 1 Dans un récipient à bec verseur, mélangez le sucre en poudre, le lait entier en poudre, le ferment et les épices. Versez, peu à peu, le lait. 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

