

Yaourts à la Vanille

Nombre de personnes: 7

Temps de préparation: 10 heures

Ingrédients:

- YAOURT	1 nature ou 1 sachet ferment lactique
- LAIT	100 cl
- LAIT EN POUDRE	1 c à soupe
- GOUSSE(S) DE VANILLE	1
- SUCRE VANILLE	3 sachets

Recette:

- Dans un bol, mélangez 1/2 tasse de lait avec le ferment ou le yaourt.
- Faites chauffer le reste du lait 4 minutes au micro-onde.
- Mélangez ensuite le lait chaud avec le ferment, le sucre vanillé et le lait en poudre.
- Coupez la gousse de vanille dans sa longueur et grattez les petites billes noires.
- Répartissez-les dans les 7 pots.
- Ajoutez le mélange au lait dans les pots.
- Placez dans la yaourtière au moins 8 - 9 heures (10 heures au plus).



Remarque:

Pour 7 yaourts