

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**  
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

## Yaourts au lait de soja vanillé bio



Dans le bol du TM

950 g de lait de soja bio à la vanille +  
50 g de lait concentré sucré +  
1 yaourt nature au bifidus.

OU

1 litre de lait de soja bio à la vanille +  
quelques cuillères à café de sucre\* (ou « faux sucre ») +  
1 yaourt au bifidus.

**Mélanger 30 sec VIT 3.**

Vous pouvez mélanger dans un saladier, avec un fouet à main ou utiliser un autre robot que le thermomix, du moment que le mélange soit bien lisse.

Les yaourts sont bien fermes avec les deux variantes. Remplir les pots. Ne pas mettre les couvercles. Les disposer dans la yaourtière pour la nuit. Le lendemain, les entreposer au frigo, avec leur couvercle jusqu'à dégustation.

\*Evidemment, vous n'êtes pas obligés de sucrer les yaourts...

Voici ci-dessous le lait que j'ai utilisé...et trouvé en magasin bio.  
Vous trouverez la marque "Bjorg" également en grande surface,  
au rayon "diététique"

