

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

Recette perso adaptée au Thermomix
(inspirée de 2 autres recettes)

Yaourts chocolat



Pour environ 8 à 9 pots de yaourts

1 litre de lait (j'ai pris du demi-écrémé)
50 g de cacao amer Van Houten
60 g de sucre en poudre
10 g d'extrait de vanille liquide
1 yaourt nature
170 g de lait concentré non sucré
8 gouttes de présure -facultatif- (trouvable en pharmacie)

Dans le bol du TM

Verser le lait + le cacao amer + le sucre.
Chauffer 1 min à 70° VIT 4. (pour que tout soit bien homogène)
puis de nouveau 1 min à 70° VIT 2.

+ vanille + yaourt + lait concentré non sucré + présure
Mélanger 15 à 20 sec VIT 3,5.

Verser dans les pots en verre qui iront dans votre yaourtière pour la nuit.
Mettre au réfrigérateur le lendemain. Ils seront bien fermes.