

Yaourt à l'étuvé à l'Acérola



partenaire de vos recettes fruitées

Préparation : 5 min

Etuvage : 7 h

Pour : 6 Yaourts

Il vous faut :

- ½ L de Lait
- 1 yaourt nature
- 30 g de sucre poudre
- 25 g de poudre d'acérola déshydraté



Les conseils du chef

- Mettre le lait et yaourt à température ambiante (20°C) 1h avant le début de la préparation
- Mélanger le lait et yaourt de façon homogène
- Incorporer la poudre d'acérola puis mélanger
- Verser le mélange dans les pots
- Mettre à étuver dans la yaourtière
- Placer au réfrigérateur

Retrouvez-nous sur notre site internet :

www.co-fruit.com



Et aussi sur les réseaux sociaux !

Avec C'O Fruit fruitiez vos envies !