

# Yaourts fraise & groseille

*Pour 8 yaourts*

*Préparation : 5 min - Yaourtière : 8 à 10 h*

## Ingrédients :

- 15cl de jus de fruits frais fraise-groseille ou de coulis
- 5 bonnes cs de sucre
- 1l de lait entier
- 1 sachet de ferments lactiques Alsa (1<sup>er</sup> test fait avec « Mon bifidus Maison »)



*Ustensiles spécifiques : un pichet, un fouet et une yaourtière !*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Mettre dans le pichet le lait et le jus de fruits ou le coulis. Mélanger au fouet.
- Ajouter le sucre et mélanger à nouveau.
- Verser dans les pots prévus de la yaourtière.
- Mettre en marche pour une dizaine d'heures.
- Mettre les couvercles et garder au frais plusieurs heures avant dégustation.

*Bon appétit !!!!*