

Yaourt au caramel beurre salé

Dessert



Note : 1

Portions : 7 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson/repos : 0 min

Calories par portion : 173.143 Kcal

Charge glycémique par portion: 9.717

Les ingrédients

- 1.0 u Yaourt lait entier
- 75.0 gr Sucre
- 1.0 l Lait entier
- 0.5 cc vanille (extrait)
- 50.0 gr caramel beurre salée

Rien de tel que de bons yaourts maison et surtout rien de plus simple à réussir. Il vous faudra cependant vous munir d'une yaourtière et d'un peu de patience.

Préparation du caramel au beurre salé

Dans 1/4 du litre de lait, faites fondre le caramel au beurre salé pendant 10 minutes à feu doux. Puis réservez au froid 10 minutes.

Préparation de l'appareil

Dans un blender versez le yaourt, le sucre l'extrait de vanille et le lait+caramel beurre salé fondu. Mélanger le tout 1 min puis ajoutez le restant de lait (3/4), mélangez de nouveau et laissez reposer 15 min pour que la mousse disparaisse.

Confection des yaourts

Répartir l'appareil dans les pots de verres et les disposer sans leur capuchon dans la yaourtière. Laisser chauffer pendant 8-9 heures puis placer les yaourts au frais avec leur capuchon.

Ici pas besoin de ferments lactiques supplémentaires (ils sont présents dans le yaourt de la préparation) ni de lait écrémé en poudre.