

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée au Thermomix

Yaourts au praliné



Voici ma recette perso qui plaira à tous les gourmands de praliné...adaptée au Thermomix..



Pour 8 yaourts

180 g de pralin

110 g de lait concentré NON sucré

800 g de lait entier ou 1/2 écrémé

1 yaourt au bifidus

25 g de sucre en poudre (j'ai mis 35 g mais ça fait trop sucré)

Dans le thermomix, mixer le pralin finement **VIT 6/7**.

Ajouter les autres ingrédients.

Mélanger 20 sec VIT 3 + 20 sec VIT 4.

Remplir les pots et mettre en yaourtière pour minimum 12 h puis mettre au frigo avant de déguster.