

Pour 7 yaourts:

- × 1 yaourt nature
- × 3 CS de lait en poudre
- × 4 CS de sucre en poudre
- x1 l de lait entier
- × 100 gr de fraises Tagada soit 25 fraises

Faire fondre les fraises avec le lait, une fois votre lait bien rose, réserver jusqu'à son total refroidissement.

Dans un saladier, mélanger le yaourt nature, le lait en poudre et enfin le sucre.

Quand votre lait à la fraise est froid, passer le au tamis et ajouter- le au mélange précédent. Bien mélanger et verser le tout dans les 7 pots.

Programmer votre yaourtière pour 11h.

Le lendemain (*je programme souvent le dimanche soir*), laisser les pots à température ambiante 30 min et réserver au frais au moins 3h.

Vous pouvez conserver les yaourts 7 jours env. +/-

Tout le monde s'est régalé, les petits comme les grands!

Source: www.lilidelices.canalblog.com