

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

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

**Yaourts bifidus**

**avec ferments lactiques Alsa « spécial yaourtière »**



Mélanger : 1 litre de lait entier + 1 sachet de ferments Alsa pour yaourts bifidus. Et hop, remplir 8 les pots de yaourts et les déposer dans la yaourtière, sans leur couvercle, pour environ 12 h (je conseille de les préparer la veille pour le lendemain).

Le lendemain matin, mettre les couvercles sur chaque pot et les entreposer au frigo min 2 h avant de déguster.

