

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

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

Recette perso adaptée au Thermomix

## Yaourts aux Maltesers



Voici le paquet des Maltesers



Dans le bol du TM

760 g de lait 1/2 écrémé

80 g de lait concentré sucré

1 yaourt au bifidus

**Mélanger 30 sec VIT 3.**

Déposer 6 ou 7 maltesers au fond de vos pots de yaourt en verre.

Verser la préparation par-dessus.

Faites chauffer votre yaourtière et oubliez vos pots une douzaine d'heures dans celle-ci. (une nuit, c'est l'idéal)



Le lendemain matin, fermer tous vos yaourts et les entreposer dans le frigo pendant quelques heures avant de les déguster.