

Yaourt aux pralines



Pour 8 pots

- 1 l de lait entier (moins la valeur de 2 pots)
- 1 yaourt nature
- 100 g de pralines
- 6 c à café de sucre

Mixez les pralines avec le yaourt puis ajoutez le lait à température ambiante et le sucre.

Filtrez si vous le désirez. J'ai utilisé une passoire fine mais il restait quand même quelques minuscules morceaux de pralines.

Remplissez les pots et disposez-les dans la yaourtière sans les couvercles.

Laissez fermenter 10 à 12 heures ou toute une nuit, puis au frais au minimum 4 heures.