Yaourt au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 15 min	Durée : 25 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 4	Etapes : 10	Astuces : 13	

Ingrédients

900g de lait entier
60g de sucre de poudre
4 gouttes de présure
1 yaourt nature

Etapes

Pour cuisiner cette recette inratable de yaourt maison thermomix :
Préparation des yaourts natures :

Â»

Mettre le lait, la présure qui servira de ferments lactiques, le sucre semoule dans le bol du thermomix.

Â»

Puis programmer votre robot culinaire, 5 secondes, à la vitesse 6.

Â»

Et enfin, régler le thermomix sur 37°C, pendant 4 minutes, à la vitesse 1.

Â»

Rajouter le yaourt nature et mixer 15 secondes à la vitesse 1.

Â»

Remplir les petit pots de yaourts, les mettre dans le panier de la cocotte.
Préparation de la cocotte minute :

Â»

Mettre 5 cm d'eau dans le fond de la cocotte, puis mettre le panier avec chaque pot de yaourt dans la cocotte.

Â»

Fermer, ensuite, le couvercle de votre autocuiseur.

Â»

Puis, faire chauffer + ou - 4 minutes, jusqu'à ce que l'eau se mette à bouillir, afin de le mettre en pression.

Â»

Eteindre alors le feux et attendre entre 10 et 15 heures soit toute la nuit. Plus, vous attendrez et plus le yaourt sera ferme.

Â»

Mettre les pots de yaourt au réfrigérateur pendant 6 heures les yaourts pour le faire refroidir et obtenir une excellente texture.

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com