YAOURTS A LA PATE DE SPECULOOS

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier

- 1 yaourt nature entier

- 4 à 5 cuillères à soupe de lait entier en poudre (à adapter selon les goûts)

- 4 à 6 cuillères de pâte de spéculoos (à adapter selon les goûts)

Préparation :

- Dans un saladier, mettre le yaourt entier, ajouter un petit peu de lait, bien remuer et compléter avec le reste de lait, tout en remuant.

- Ajouter ensuite les cuillères de lait en poudre, remuer.

- Terminer par la pâte de spéculoos, bien remuer.

- Verser dans les pots, mettre en sorbetière pendant 10 heures. Puis, mettre au frais pendant 3 ou 4 heures avant de consommer.