

## **Yaourts vanillés à la crème de marrons**

Pour 7/8 pots:

- 1 litre de lait entier
- 1 yaourt
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 c.s. de sucre en poudre
- 2 c.c. de crème de marrons par pot



1. Mélangez au fouet ou au blender le yaourt avec le sucre vanillé, le sucre en poudre et le lait.
2. Mettez la crème de marrons au fond des pots. Versez le lait par dessus.
3. Mettez dans la yaourtière pour 8 à 10 heures.
4. Fermez les pots et mettez-les au réfrigérateur pendant 4 heures minimum.