

Yaourts aux Caranougats

- 1 litre de lait
- 16 carambars caranougat
- 1 pot de lait en poudre
- 1 yaourt nature
- 5 c.c. de sucre



1. Mettez le lait à chauffer dans une casserole avec les Caranougats. Laissez bien fondre.
2. Laissez le lait refroidir.
3. Mélangez le yaourt, le lait aux Caranougats, le sucre et le lait en poudre.
4. Versez dans les pots. Mettez dans la yaourtière pour une dizaine d'heures.
5. Mettez les pots au moins 4 h au réfrigérateur avant de déguster.