Yaourt coulis framboise au cookeo à tester

Yaourt coulis framboise au cookeo

140 calories 3 PP 4SP

Ingrédients

1 l de lait entier

1 yaourt nature au lait entier

1 pot de coulis de framboise sucré

Préparation

Versez le coulis de framboise dans des pots de verre

Portez une casserole d’eau à ébullition

Faites tiédir 1 litre de lait dans une casserole ou au micro- ondes .

Quand le lait est tiède ajoutez le yaourt et mélangez.

Versez le lait et le yaourt mélangé dans un pichet

Versez l’ensemble de la préparation dans des pots en verre sur le coulis de framboise.

Disposez les pots en verre dans la cuve du cookeo.

Rajoutez de l’eau très chaude jusqu’ à la hauteur des pots à l’aide d’un pichet et d’un entonnoir.

Fermez le cookeo pendant 10 à 12 h . Le cookeo n’est pas branché électriquement

Sortez le spots de verre , posez des couvercles sur les pots si vous en possédez , placez les au frigo 3 ou 4 heures