



## Yaourts à la violette

### INGRÉDIENTS

- 1 L de lait demi écrémé
- 1 yaourt nature
- 3 càs de sucre
- 15cl de Sirop de Violette La Maison Guiot
- 2 càs de lait en poudre

### PRÉPARATION

- Dans un saladier, mélanger le yaourt, le lait en poudre et le sucre. Ajouter le Sirop de Violette La Maison Guiot puis le lait tout en remuant.
- Mettre la préparation dans les pots de yaourts.
- Placer en yaourtière pour 11 heures.
- Une fois le temps écoulé, placer les yaourts 4 heures au frais. Déguster !



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS  
ET LÉGUMES PAR JOUR. [WWW.MANGERBOUGER.FR](http://WWW.MANGERBOUGER.FR)