



# Yaourts à la violette

## INGRÉDIENTS

- 1L de lait demi écrémé
- 1 yaourt nature
- 3 cùs de sucre
- 15cl de Sirop de Violette La Maison Guiot
- 2 cùs 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)

A photograph of a bottle of La Maison Guiot Sirop de Violette (Violet Syrup) on a green background. The bottle is dark purple with a white label. The background features various fruits and leaves, including a lemon, a raspberry, a strawberry, mint leaves, and orange slices, arranged in a decorative pattern.