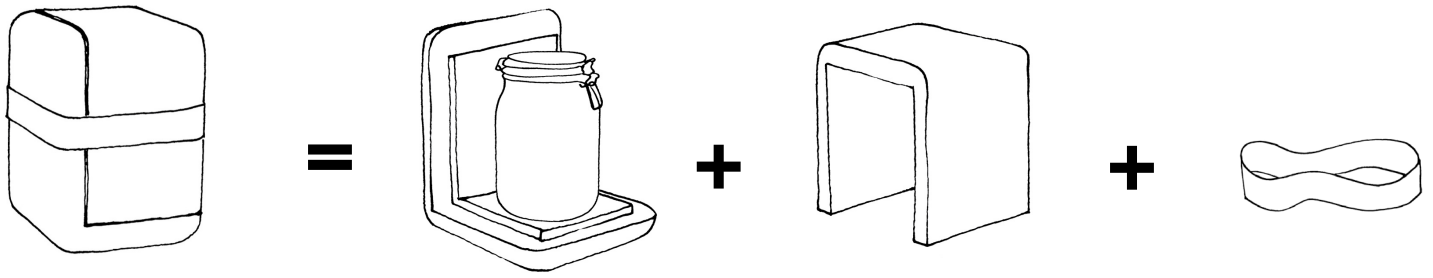
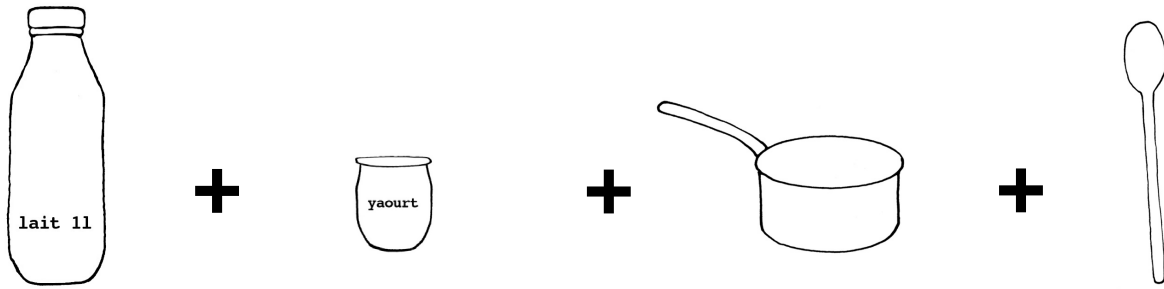


l'objet _____

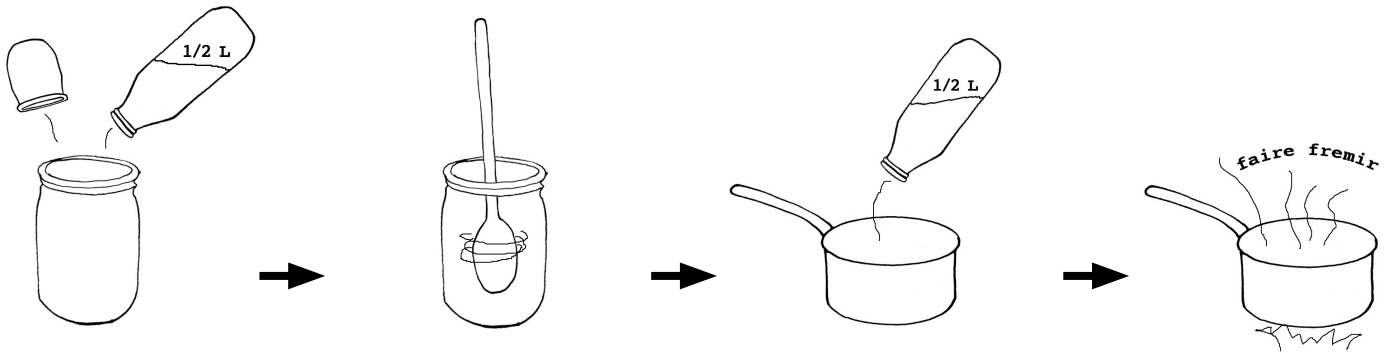


- Boîte en liège aggloméré
- Bocal en verre 1L
- Sangle élastique
- Dim: L19xP21xH26cm
- Fabrication française

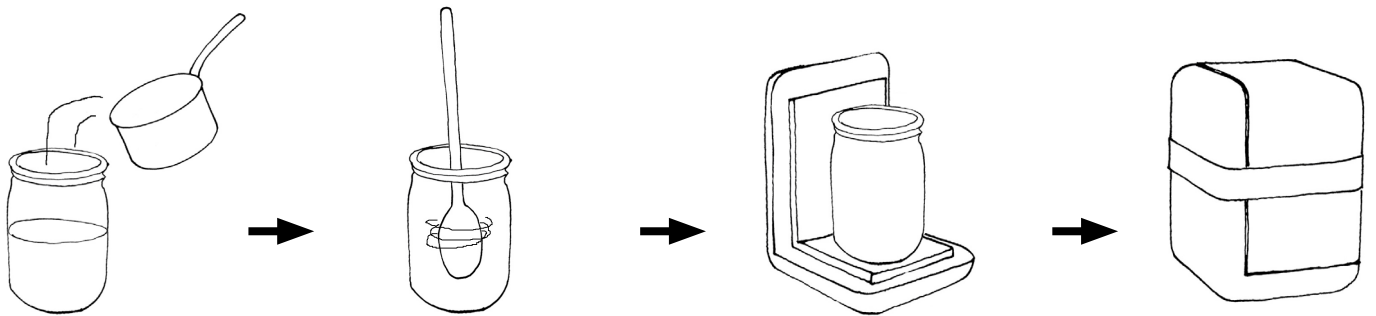
ingrédients _____ ustensiles _____



mode d'emploi _____



- Verser 1/2L de lait + 1 yaourt dans le bocal
- Mélanger
- Porter le 1/2L de lait restant à ébullition



- Verser le lait dans le bocal
- Mélanger
- Placer le bocal non fermé sur la base
- Fermer avec couvercle et sangle
- Laisser prendre 6h (ou toute la nuit)
- Sortir le bocal de la yaourtière, et le fermer hermétiquement
- Placer le bocal de yaourt dans le réfrigérateur pour le conserver

- Le lait frais donne un yaourt ferme
- Le lait UHT donne un yaourt velouté
- On peut aussi utiliser du lait d'amande, de soja, etc...