

## Yaourt aux flocons d'avoine

Préparation : 5 minutes

Ingrédients :

- 1 yaourt au lait 1/2 écrémé par personne
- 2 cuil. à soupe de flocons d'avoine
- 1 pincée de cannelle



Préparation:

Dans un yaourt, verser 2 cuillères à soupe de flocons d'avoine et une pincée de cannelle. Mélanger, c'est prêt !

Préparation de yaourt maison :

Pour 9 yaourts :

Ingrédients :

- 1 litre de [lait](#) 1/2 écrémé
- 1 yaourt nature ou 1 yaourt de la journée précédente
- 3 cuillères à soupe de [lait](#) écrémé en poudre

Préparation:

- Mélanger le lait avec le yaourt et le lait en poudre.
- Verser le mélange dans les pots de yaourts et laisser dans la yaourtière (à environ 40°C) pendant 8 à 9 heures.

Astuce :

Il est possible de remplacer la cannelle par du gingembre ou des copeaux de chocolat.