

Gâteau froid au yaourt

Ingredients
Biscuit
200g de petits beurre
90g de beurre
Crémeux au yaourt
500g de yaourt
30g de maïzena
100g de sucre
250g de crème liquide entière
1cuillère à café d'arôme vanille

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Faire fondre le beurre au micro onde

Mixer les biscuits

Ajouter le beurre fondu et mlanger

Mettre la prparation dans le fond le cercle en tassant bien

Laisser au frais

Crémeux au yaourt

Verser tous les ingrdients dans une casserole, bien mlanger le tout

Faire chauffer sur feu moyen pendant une dizaine de minutes

Dans un premier temps en chauffant la prparation va se liqufier

Puis grce la maïzena elle va s'paissir, lorsqu'elle aura la consistance d'une crme ptissire elle sera prête

Verser la crme sur le biscuit

Laisser une nuit au frais

A dguster nature ou avec un coulis de fruits et peut-être même napp de caramel

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr