



## Yaourt 0% au crumble aux pommes

Pour 7 ? 8 personnes



### Ingrédients :











- 800ml de lait écrémé
- 25g de lait en poudre écrémé
- 1 yaourt (lait entier ou 0%)
- 2 pommes
- cannelle
- 4 cuillères à café de fructose (ou 1 cuillère à soupe d'édulcorant)
- 4 biscuits sablés

### Préparation :

- Couper les pommes en petits cubes
- Les mettre à compoter dans une casserole avec de l'eau et la cannelle
- Laisser refroidir
- Dans chaque pot mettre de la pommes cuites à la cannelle
- Émietté par dessus un demi biscuit par pot
- Fouetter ensemble le lait, le lait en poudre, le fructose et le yaourt



- Verser dans les pots
- Mettre en yaourtière pendant 8 à 10H
- Mettre ensuite minimum 4H au frigo

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



- 
- 
- 
- 
- 
- 

• [Partager cette article](#)