



## Gwastell yaourt

Fichenn savet gant Guylaine Sergent ha bugale Skolaj Diwan Treglonou



- Ur yaourt
- 3 vi
- 3 podad bleud
- 2 bodad sukr
- 1/2 podad eoul
- 3/4 deus ur pakad goell

- Lakaat ar yaourt en ur plad ha gwalc'hiñ ar pod
- Ouzhpennañ er plad an 3 vi, an 3 podad bleud, an 2 bodad sukr, an eoul hag ar goell
- Meskañ pep tra ha lakaat er forn war-dro 1/2 eur da 150°C.