

CHOCOLAT AU LAIT AU CARAMBAR®



Ingrédients :

- 20 g de chocolat noir
- 1 Carambar®
- 10 g de sucre
- 300 g de lait

Préparation :

- mettre dans le bol, le chocolat coupé en morceaux ainsi que les carambar® et mixer 10 secondes à vitesse 8
- puis ajouter le lait et le sucre et programmer 6 minutes à 90° vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, mixer 10 secondes à vitesse 10 pour obtenir une mousse très agréable

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre "Carambar les 30 recettes culte"

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>