

# CREME DESSERT CARAMBAR CARANOUGAT



## Ingrédients:

- 150 g carambar caranougat
- 500 g de lait
- 2 œufs
- 20 g de maïzena
- 40 g de crème fraîche

## Préparation:

- Placer les carambars au congélateur 30 minutes avant de commencer la recette afin de pouvoir les décoller plus facilement du papier.
- introduire les carambars dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 6
- ajouter tous les ingrédients sans la crème fraîche et mixer 6 secondes à vitesse 4 puis programmer 9 minutes 90° vitesse 3
- à l'arrêt de la sonnerie ajouter la crème fraîche et mixer 10 secondes à vitesse 4
- servir dans des coupelles et laisser refroidir