

CREME DESSERT AU KAKAO



Ingrédients :

- pour environ 7 pots:
- 80 g de sucre
- 2 œufs
- 10 g de Maïzena
- 500 g de lait
- 100 g de Mascarpone
- 150 g de nappage cacao kakao Alibree



Préparation:

- Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf la Mascarpone et mixer 6 secondes à vitesse 4
- Puis programmer 12 minutes à 90 °, vitesse 3
- A la sonnerie ajouter la Mascarpone et mixer 10 secondes à vitesse 5
- Verser dans des pots en verre type yaourt, couvrir d'un couvercle et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 à 3 heures

THERMOMINOUX 2013

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