

Crème dessert vanille façon Danette

Ingrédients

- 1 litre de lait
- 20 cl de crème liquide (15 % si possible)
- 1 cuillère à soupe d'arôme Vanille, (ou du sucre vanillée)
 - 120g de sucre en poudre
 - 65g de Maïzena
- Pointe d'un couteau de colorant poudre jaune, ou quelques gouttes de colorant jaune selon indication de la notice du produit

Préparation avec Thermomix

Mettre tous les ingrédients dans le bol, sauf la crème.

Mixer quelques secondes / vitesse 6 (afin de mélanger les ingrédients).

Programmer 18 minutes / 90° / Vitesse 2 ou 3.

À la sonnerie, ajouter la crème et mixer quelques secondes vitesse 3.

Remplir vos pots et les mettre au frigo après refroidissement complet

Préparation sans Thermomix

Mélanger tous les ingrédients, sauf la Crème.

Porter le tout à ébullition et laisser légèrement épaissir.

Retirer du feu et incorporer la crème.

Enfin, verser dans vos pots.

Après refroidissement, les mettre au frigo.

www.myhomadecook.com