

Crème dessert au praliné façon Danette



Pour 8 pots / 5 pp pour 1 pot

- 500 ml de lait ½ écrémé
- 70 gr de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 25 gr de maïzena
- 2 œufs
- 100 ml crème liquide à 15 % de mg
- 100 gr de pralinoise

Mettre la pralinoise dans le bol du robot et mixer par la touche turbo.

Rajouter le lait, le sucre semoule, la maïzena, le sucre vanillé, les œufs et programmer 10 min, 90°, vit3.

Rajouter ensuite la crème et programmer 30s, vit 4.

Verser dans des pots et laisser refroidir avant d'entreposer au frais jusqu'à dégustation.

Verdict : c'est super bon, un bon goût de praliné et des crèmes très onctueuses