

Crème dessert à la vanille (Cook'in)



Pour 6 pots

- 500 ml de lait ½ écrémé
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- ½ cs d'arôme vanille
- 70 gr de sucre en poudre
- 30 gr de maizena

Mettre le fouet sur le couteau.

Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf la crème et mélanger 15 s à vit 5.

Puis programmer 10 min, 90°, vit 3

Rajouter enfin la crème et mélanger 30 s à vit 4

Verser dans des pots avec couvercle ou mettre du papier transparent au contact de la crème et laisser refroidir avant de déguster.

Les wet-wet vous compterez 3 pp le pot