



Crème au praliné

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 6 crèmes desserts

- 500 ml de lait 1/2 écrémé
- 100 gr de praliné
- 30 gr de sucre en poudre
- 20 gr de farine

Mettre tous les ingrédients dans le bol.
Programmer 10 min, 90°, Vit 3.

A la fin de la cuisson mixer, 1 min, Vit 5 puis une fois par la touche turbo.

Verser dans vos verrines, filmer au contact pour éviter qu'une peau se forme et laisser refroidir avant de déguster.