

CREME DESSERT AUX AMANDES (thermomix)



Ingrédients :

- 40 g de sucre
- 2 oeufs
- 10 g de Maizena
- 500 g de lait
- 90 g de Mascarpone
- 180 g de chocolat Nestlé dessert Amande

Préparation:

- Peser les 180 g de chocolat avec le thermomix
- Mixer 5 secondes à vitesse 7, le chocolat coupées en morceaux
- mettre tous les ingrédients dans le bol sauf la Mascarpone
- puis mixer 6 secondes à vitesse 4
- puis programmer 12 minutes à 90 ° à vitesse 3
- à la sonnerie ajouter la Mascarpone
- puis mixer 10 secondes à vitesse 5
- verser dans des pots en verre type yaourt
- couvrir d'un couvercle
- mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 à 3 heures.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2017

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