

CREME A LA PRALINE ROSE (thermomix)



Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré non sucré
- 225 g de pralines roses concassées
- 100 g de sucre en poudre
- 200 g de crème liquide entière
- 2 oeufs entiers

Préparation :

- mettre dans le bol, les pralines concassées puis mixer 10 secondes à vitesse 7
- mixer de nouveau 10 secondes à vitesse 8
- placer le reste des ingrédients dans le bol
- mixer pendant 1 minute à vitesse 4
- verser ensuite délicatement le contenu du bol dans les pots de yaourt en verre
- Boucher les 3 trous non utilisés avec les couvercles des pots
- Fermer avec le couvercle
- Brancher l'appareil
- Appuyer une fois sur OK pour sélectionner le programme 3
- Ajuster le temps sur 30 minutes et valider avec la touche OK, le cycle commence
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles et placer les yaourts au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures pour qu'ils soient bien fermes

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