

CREME AU CARANOUGAT (thermomix)



Ingrédients :

- 85 g de caranougat
- 450 g de lait
- 30 g de sucre
- 5 oeufs

Préparation :

- introduire les caranougats dans le bol et mixer 10 secondes à vitesse 6
- puis de nouveau, mixer 10 secondes à vitesse 6
- ajouter le reste des ingrédients
- puis mixer 30 secondes 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.