

CREMES AU BAILEYS (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [la Popotte à Lolo](#)

Ingrédients :

- 400 ml de lait entier
- 100 ml de Baileys
- 2 oeufs
- 50 g de sucre
- 20 g de farine

Préparation :

- mettre tous les ingrédients dans le bol
- faire cuire 10 minutes à 90°C, vitesse 3.
- Verser les crèmes dans des petits récipients
- Laisser refroidir, puis couvrir.
- Réserver au frais.

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

THERMOMINOUX 2018

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