

CREMES DE LYDIA (Thermomix et Multidélice)



Ingrédients pour 7 pots :

- 1 boîte de lait concentré non sucré (410g)
- 250 g de crème liquide
- 1 œuf
- 1 tablette de chocolat Nestlé dessert au caramel

Préparation :

- mettre dans le bol, le chocolat cassé en morceaux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis faire fondre 5 minutes à 50° vitesse 1
- ajouter ensuite le lait concentré, la crème liquide et l'œuf
- mixer 1 minute à vitesse 3
- puis 10 minutes à 60° vitesse 2
- verser la préparation dans les pots
- boucher les trous non utilisés avec les couvercles des pots
- remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max
- brancher la yaourtière, sélectionner le mode dessert lactée et appuyer sur OK
- régler le temps de cuisson à 20 minutes, confirmer en appuyant sur OK
- laisser refroidir, puis conserver au frais

Vous pouvez retrouver cette recette sur le groupe Facebook Multi-Délice SEB

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