

CREME A LA PRALINOISE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Oh, la gourmande](#)

Ingrédients :

- 550 g de lait
- 160 g de Pralinoise
- 1 œuf
- 40 g de maïzena

Préparation:

- Mettre tous les ingrédients dans le bol
- puis régler 10 minutes à 90°C Vitesse 2,5.
- verser le contenu du bol, dans des pots de yaourt en verre
- placer les yaourts au réfrigérateur pendant au minimum 4 heures pour qu'ils soient bien ferme

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>