

CREME DESSERT A LA PATE A TARTINER A LA PRALINE ROSE (thermomix)



Ingrédients :

- 500 g de lait demi écrémé
- 80 g de sucre
- 15 g de fécule de maïs
- 2 gros œufs
- 50 g de crème fraîche liquide à 30 % de m.g.
- 50 g de pâte à tartiner à la praline rose

Préparation:

- Verser le lait, le sucre, la fécule de maïs et les œufs dans le bol
- puis chauffer 8 minutes à 90°C vitesse 3
- A la sonnerie, ajouter la crème fraîche
- et mixer 10 secondes à vitesse 4.
- Ajouter la pâte à tartiner à la praline rose
- puis mixer 20 secondes à vitesse 4.
- Verser la préparation dans des ramequins individuels
- Laisser refroidir et mettre au frais au moins deux heures avant dégustation

Vous pouvez retrouver la recette de base de [Floflo40 sur l'espace-recettes](#)

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