

CREME DESSERT PISTACHE MASCARPONE (thermomix)



Ingrédients:

- 40 g de sucre
- 2 œufs
- 10 g de Maïzena
- 500 g de lait
- 100 g de Mascarpone
- 50 g de pâte de pistache

Préparation:

- Mettre tous les ingrédients dans le bol sauf la mascarpone
- mixer 6 secondes à vitesse 4
- Puis programmer 12 minutes à 90 ° vitesse 3
- A la sonnerie ajouter la Mascarpone et mixer 10 secondes à vitesse 5
- Verser dans des pots en verre type yaourt, couvrir d'un couvercle
- puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 à 3 heures.

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