

CREME A LA PATAMILKA



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette trouvée dans le groupe Multi-Délice SEB sur Facebook

Ingrédients:

- 200 g de Patamilka
- 1 boîte de lait concentré non sucré
- 20 cl de crème liquide
- 1 oeuf

Préparation :

- mettre dans le bol, tous les ingrédients
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- verser délicatement la préparation dans les pots
- remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max
- **Boucher les 3 trous non utilisés avec les couvercles des pots**
- régler fonction "desserts lactés " : 30 minutes
- A la fin du cycle, équiper les pots de leurs couvercles et 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 2019

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