

CREME DESSERT AU FERRERO ROCHER (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Cuisine des Minis](#)

Ingrédients :

- 10 Ferrero Rocher
- 500 g lait
- 1 œuf
- 10 g de farine
- 25 g de sucre en poudre

Préparation :

- Mettre 10 Ferrero rocher dans le bol
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- Racler ensuite les parois du bol avec la spatule
- Ajouter le lait, l'œuf, la farine et le sucre en poudre (à ajuster en fonction des goûts)
- Cuire 10 minutes à 90°C, vitesse 3
- racler ensuite les parois du bol avec la spatule
- transvaser le contenu du bol, dans des ramequins
- puis réserver au frigo pendant 2 h 00 minimum

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