

CARAMEL MOU AU BEURRE SALE (thermomix)



Ingrédients :

- 400 g de lait concentré sucré
- 125 g de beurre salé
- 75 g de sucre de canne complet
- 1 c à c de Miel liquide

Préparation:

- mettre dans le bol, le lait concentré sucré, le beurre salé coupé en morceaux, le sucre de canne complet et le Miel liquide
- cuire 20 minutes à 110°C à vitesse 3 avec le Varoma à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol afin d'éviter les projections
- puis 35 minutes à 120°C à vitesse 2 avec le Varoma à la place du gobelet doseur sur le couvercle du bol afin d'éviter les projections
- transvaser le contenu du bol dans des moules
- puis réserver au congélateur pendant 20 minutes avant de démouler
- Astuce pour nettoyer le bol :
- ajouter sans tarder du lait jusqu'au dessus des lames
- puis chauffer 5 minutes à 100°C vitesse 3
- vous obtiendrez une délicieuse boisson chaude caramélisée

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [COOKOMIX](http://www.cookomix.com)

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

THERMOMINOUX 2020

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