

CREME DESSERT A LA PATE CHOCOLAT AU LAIT AU CAMEL MARS (thermomix)



Ingrédients :

- 180 g de pâte à tartiner au chocolat au lait au caramel MARS
- 500 g de lait
- 2 œufs entiers
- 20 g de Maïzena
- 40 g de crème fraîche

Préparation:

- ajouter dans le bol, tous les ingrédients sans la crème fraîche et mixer 6 secondes à vitesse 4
- puis programmer 9 minutes 90° vitesse 3
- à l'arrêt de la sonnerie ajouter la crème fraîche et mixer 10 secondes à vitesse 4
- verser la préparation dans des verrines
- réserver au réfrigérateur pendant une heure

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