

CREMES CHOCOLAT CARAMBAR

Pour 7 pots Type laitière

INGREDIENTS :

500 ml de lait à température ambiante

7 grands carambar (les STOCKER au réfrigérateur impératif)

100 g de chocolat noir

30 g de maïzena

50 g de sucre (en mettre 35 ou 40 g)

2 œufs moyens

PREPARATION :

MIXER le chocolat en morceaux et les carambars 10 Secondes /vitesse 9

ENSUITE mettre tous les ingrédients dans le bol.

REGLER 12 minutes /100° /vitesse 3

METTRE dans les pots PUIS frigo au moins 2 h.

DEGUSTEZ bien froid.