

FLAN AU CHOCOLAT NESQUIK

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 parts)

- 3CS de Chocolat Nesquik
- 600g de Lait écrémé
- 3 Oeufs
- 4 Stick Canderel

Recette :

- > Faire chauffer le lait dans une casserole ou 2min au Micro-Onde à 1000W
- > Dans un bol, Fouettez les oeufs et le Canderel
- > Verser le chocolat Nesquik dans le lait chaud > Fouetter
- > Verser le lait chocolaté sur la préparation aux œufs > Fouetter
- > Verser le mélange dans les pots de la multidélices pour une cuisson à la yaourtière et dans des ramequins pour une cuisson au four
- >> Cuisson à la MultiDélices :
- > Mettre de l'eau dans le réservoir
- > Programmer p4 45 Min
- >> Cuisson au four :
- > Placer les ramequins dans un plat, et remplissez le plat d'eau à hauteur des pots pour une cuisson au Bain Marie
- > 45 min à 160°C > Placer les pots ou ramequins au réfrigérateur