

Crème vanille aux spéculoos au magimix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 15 min	Durée : 17 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Astuces : 14	

Ingrédients

500g de lait
100g de spéculoos
70g de sucre
30g de crème liquide
20g de maïzena
3 oeufs
1 gousse de vanille

Etapes

Cuisez rapidement un délicieux dessert bien parfumé au thermomix pour régaler tous vos convives :

Â»

Mettre le lait, le sucre, les oeufs et la maïzena dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter les grains de la gousse de vanille et programmer 15 minutes sur vitesse 2 à 90°.

Â»

Ajouter la crème liquide et mixer 30s sur la vitesse 3.

Â»

Verser dans des ramequins et mettre au frais.

Â»

Emietter les spéculoos sur les ramequins avant de servir.

Â»

Vous pouvez ajouter une pointe de chantilly saupoudrée de cacao.

Un excellent dessert préparé au thermomix. Régalez vos papilles et pupilles. Miam ;)