Crème dessert chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 5 min	Durée : 10 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 4	Etapes : 3	Commentaires : 6	Astuces : 13

Ingrédients

500G de lait
100G de chocolat noir dessert
50G de sucre
30G de maïzena

Etapes

Une excellente recette de crème parfumé au gout chocolat simple et rapide à préparer au thermomix TM31, TM5 et TM6 :

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le lait et cuire 5 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Mettre la maïzena et le sucre dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 4.
Mettez la crème dans des petits ramequins et laissez les au frais au moins 6H. Vous allez vous régaler. Miam

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com