

Crème carambar au caramel au magimix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 7 min	Durée : 9 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Étapes : 5	Astuces : 18	

Ingrédients

300G de lait
20G de maïzena
20G de crème épaisse
12 carambars goût caramel
2 oeufs

Étapes

Comment faire une crème dessert thermomix au gout carambar?

Â»

Déballer les carambars et les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 10 secondes sur la vitesse 7.

Â»

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

Â»

Programmer 7 minutes sur 90°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter la crème épaisse et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Dégustez cette recette, après avoir mis la crème dans des ramequins et laisser refroidir cette crème thermomix. Varier les goûts en prenant des carambars fruités à la fraise, framboise ou citron,... Miam