

# Crème dessert chocolat cookeo style Danette



## Crème dessert chocolat cookeo style Danette

Un dessert réalisé au cookeo , une texture un peu plus compact qu'un dessert Danette mais qui y ressemble au goût . En tout cas un régal .

### **Ingrédients**

30 g de maïzena

100 g de chocolat au lait

500 ml de lait entier

60 g de sucre en poudre

60 g de crème fraîche fluide

### **Préparation au cookeo**

### **Mode dorer**

Versez un peu de lait dans la cuve avec les carrés de chocolat.  
Faites fondre le chocolat.

Ajoutez le sucre quand le chocolat est fondu .

Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu [d'eau tiède.](#)

Ajoutez le lait .

Quand l'ensemble de la préparation a épaissi , laissez à ébullition pendant 2 mn versez la préparation dans des pots ou un saladier

Laissez refroidir à l'air libre puis placer [au frigo.](#)

### **Préparation sans le cookeo**

Versez un peu de lait dans une casserole avec les carrés de chocolat.  
Faites fondre le chocolat.

Ajoutez le sucre quand le chocolat est fondu .

Ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu [d'eau tiède.](#)

Ajoutez le lait .

Quand l'ensemble de la préparation a épaissi , laissez à ébullition pendant 2 mn versez la préparation dans des pots ou un saladier

Laissez refroidir à l'air libre puis placer [au frigo.](#)

