

# Crème dessert minute au cookeo



## **Crème dessert minute au cookeo**

**201 CALORIES     7 SP 4 PP**

### **Ingrédients pour 6 ramequins**

60 g de maizena

750 ml de lait

100 g de sucre en poudre

2 œufs

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

### **Mode dorer**

Versez le lait dans la cuve pour le porter à ébullition.

Pendant ce temps dans un saladier cassez les œufs et battez-les.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu d'eau tiède.

Ajoutez ensuite le sucre et le sucre vanillé.

Quand le lait est à ébullition versez la préparation du saladier dans la cuve avec le lait.

Faites cuire 2 mn

Versez le contenu de la cuve dans un saladier ou dans des ramequins.

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

[CREME MINUTE](#) par [jphil3600](#)