

Crème chocolat blanc : idée dessert cookeo



Chocolat blanc la crème au cookeo



Ingrédients pour 6 personnes

3 feuilles de gélatine de 2 grammes
500 ml de lait
220 ml de crème liquide
180 grammes de chocolat blanc
20 grammes de fécule de maïs



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et mélangez avec la fécule de maïs en fouettant. Ajoutez ensuite la gélatine que vous avez faites tremper dans de l'eau froide. Ajoutez le chocolat blanc que vous avez coupé en morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet portez à ébullition. Versez le mélange dans des ramequins ou dans un saladier laissez refroidir à l'air libre puis déposer les ramequins dans le réfrigérateur.

<http://sport-et-regime.com/>

Ingrédients pour 6 personnes

3 feuilles de gélatine de 2 grammes

500 ml de lait

220 ml de crème liquide

180 grammes de chocolat blanc

20 grammes de fécule de maïs

Préparation de cette crème chocolat blanc

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et mélangez avec la fécule de maïs en fouettant

Ajoutez ensuite la gélatine que vous avez faites tremper dans de l'eau froide

Ajoutez le chocolat blanc que vous avez coupé en morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet portez à ébullition.

Versez le mélange dans des ramequins ou dans un saladier laissez refroidir à l'air libre puis déposer les ramequins dans le réfrigérateur