

Crème dessert chocolat recette cookeo



Ingédients

1 l de lait entier ou demi écrémé

70 g de maïzena diluée dans un peu d'eau

3 cuillères à soupe d'arôme vanille

200 ml de crème fraîche liquide

130 g de sucre en poudre ou édulcorant 15 g

100 g de poudre de cacao sans sucres ajoutés

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve.

Ajoutez la poudre de cacao

Ajoutez l'arôme vanille, le sucre ou l'édulcorant.

Ajoutez la crème fraîche.

Ajoutez la maïzena.

Portez l'ensemble des ingrédients à ébullition.

Arrêtez votre cookeo quand le mélange a épaissi.

Versez la crème au chocolat dans des pots.

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo.