

Crème dessert minute au cookeo



Crème dessert minute au cookeo

201 CALORIES 7 SP 4 PP

Ingrédients pour 6 ramequins

60 g de maïzena

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*