Crème dessert vanille cookeo

Crème dessert vanille cookeo

Ingrédients

1l de lait entier

55 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

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve.

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 à la vanille dans des pots.

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo.