Crème dessert vanille Granola cookeo



Crème dessert vanille Granola cookeo

Ingrédients

1l de lait

50 g de maïzena diluée dans un peu d’eau

3 cuillères à soupe d’arôme vanille

1 sachet de sucre vanillé

100 g de granola

130 g de sucre en poudre ou édulcorant 15 g

Mode dorer

Ecrasez les Granola

Versez le lait dans la cuve.

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

Ajoutez les granola écrasés

Ajoutez la maïzena.

Portez l’ensemble des ingrédients à ébullition.

Arrêtez votre cookeo quand le mélange a épaissi.

Versez la crème aux Granola dans des pots.

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo.