

Fiche cookeo oeufs lait caramel



Fiche cookeo oeufs lait caramel



Oeufs lait caramel

Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré (397 g poids net)
L'équivalent du lait concentré en lait nature
Nappage caramel
4 œufs
400 ml d'eau



Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré , puis versez du lait dans l boîte vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage). Mélangez . Cassez les oeufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.

Versez du nappage caramel dans un moule qui va dans le panier vapeur du cookeo .

Versez la préparation dans le moule (dessus le caramel)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson

Laissez refroidir à l'air libre .

Puis placez au frigo minimum 1 h (vous pouvez disposez un film dessus le moule)

Démoulez et servez .

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

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

<http://recettescookeo.net/>