

# Oeufs lait caramel fiche recette cookeo





Cookeo Recettes



## Oeufs lait caramel

### Ingrédients

1 boite 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 la boite vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage).

Mélangez.

Cassez les œufs 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 disposer un film dessus le moule)

Démoulez et servez.

Voilà une fiche cookeo de dessert à télécharger ou imprimer gratuitement

# Oeufs Lait Caramel

## • Ingrédients •

- ✓ 1 boite 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 •

1 Dans un saladier versez le lait concentré, puis versez du lait dans la boîte vide du lait concentré (Mélangez.



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



3 Cassez les œufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.



4 Cuisson rapide ou sous pression  
Programmez 15 mn de cuisson  
Laissez refroidir à l'air libre.

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

6 Démoulez et servez.

