

Oeufs lait caramel fiche recette cookeo





Cookeo Recettes



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 la boîte 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 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 •

- 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 oeufs 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.

