

# Semoule au chocolat au cookeo : la fiche

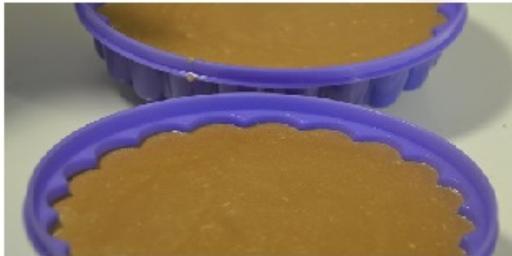
**Cookeo**  
**Moulinex**

Semoule au chocolat



## Ingrédients

100 g de semoule spéciale dessert  
1 l de lait  
50 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé  
40 g de chocolat noir  
2 oeufs



## Préparation

### Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et ajoutez les carrés de chocolat pour les faire fondre .  
Quand le chocolat est fondu incorporez la semoule .Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé.  
Portez le mélange à ébullition . Ajoutez les 2 oeufs au début de l'ébullition .  
Quand le mélange présente une grosse ébullition et qu'il épaissi arrêter le cookeo et versez dans un saladier ou dans des rammequins.  
Laissez refroidir à l'air libre puis placez au frigo.

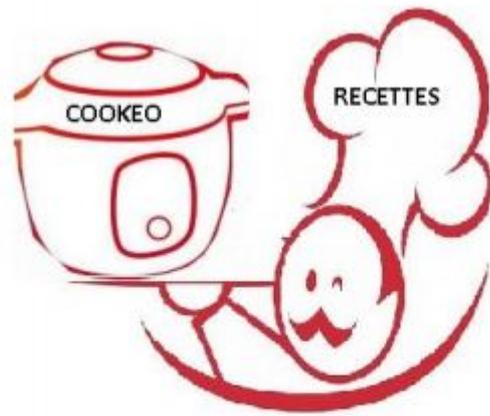
<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

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

## Recette cookeo semoule au chocolat.

**Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.**

**1000 RECETTES COOKEO ICI**



# **1000 RECETTES COOKEO**