

Recette cookeo semoule au chocolat



Recette cookeo 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 .

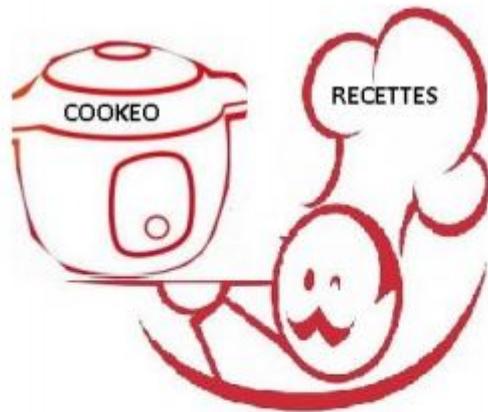
Quand le chocolat est fondu incorporez la semoule .Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Portez le mélange à ébullition . Ajoutez les 2 œufs 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.

1000 RECETTES COOKEO ICI



1000 RECETTES COOKEO