Fiche cookeo oeufs lait chocolat

Fiche cookeo oeufs lait chocolat

Cookeo Moulinex

Oeufs lait chocolat

Ingrédients

1 boite de lait concentré sucré (397 g poids net)
L'équivalent du lait concentré en lait nature
100 g de chocolat noir
4 œufs
400 ml d'eau

Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré, puis versez du lait dans l 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.
Ajoutez le chocolat que vous avez fait fondre au micro-ondes ou dans une casserole avec un peu d'eau. Mélangez
Versez 400 ml d'eau dans la cuve
Versez la préparation dans le moule. Placez le panier vapeur dans la cuve et le moule dans le panier vapeur.

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/