

Recette cookeo ; crème légère au chocolat



Pourquoi pas une petite crème au chocolat pour se faire plaisir sans trop prendre de calories. Un petit dessert c'est sympa non ?

Ingrédients pour 4 personnes

750ml de lait

2 œufs

30 g de poudre de cacao

100 g de sucre semoule

30 g de fécule de maïs

Préparation de cette crème légère

Cette recette peut aussi se réaliser dans une casserole.

Allumez votre cookeo ; Allez dans « recette » puis « dessert » puis « crème légère au chocolat ».

Sélectionnez 4 personnes. Mélangez vos ingrédients dans la cuve en commençant par la poudre de cacao puis le sucre semoule et la fécule de maïs. Cassez les œufs et ajoutez-les au reste de la préparation. Versez le lait et mélangez. Faites cuire jusqu' au frémissement de l'ensemble de la préparation puis arrêter la fonction dorer.

Arrêter votre appareil. Versez la crème au **chocolat** dans un récipient puis laissez refroidir à l'air libre puis au frigo. Servez froid