

Fiche cookeo crème fraises Tagada



Voici une Fiche cookeo crème fraises Tagada pour les grands et les petits



Crème fraises Tagada

Ingrédients pour 6 pots

500 ml de lait

26 g de maïzena

26 fraises tagada

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et plongez 20 fraises dans la cuve (les 6 autres serviront de décoration) pour les faire fondre .

Quand les fraises sont fondus ajoutez la maïzena et portez à ébullition . Laissez à ébullition 2 mn puis versez la préparation dans des ramequins.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les ramequins au frigo .Au moment de la dégustation déposez une fraise tagada dans chaque ramequin .



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

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

<http://recettescookeo.net/>