

Crème au chocolat blanc

Ingrédients

500 ml de lait

120 gr de pistoles de chocolat blanc

20 gr de sucre

25 gr de maïzena

15 gr de beurre

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Programmer 10 mn à 90° vitesse 3

A la sonnerie mixer quelques secondes vitesse 6

Répartir dans des verrines

Laisser refroidir

Mettre au frais quelques heures

Décorer selon vos envies Amel a mis des framboises pour ma part j'ai opté pour des spéculoos écrasés



<http://atablecheznatt.canalblog.com>