

Petits pots de crème au nutella MD

Ingrédients (pour 6 pots) :

250 ml de lait
90g de Nutella
250 ml de crème liquide
1 oeuf entier
1 jaune d'oeuf
50g de sucre

Préparation :

Faire chauffer quelques minutes le Nutella au micro-ondes ou au bain-marie.

Faire chauffer la moitié de la crème et la verser sur le Nutella. Mélanger le tout à la spatule.

Dans un second récipient, mélanger les oeufs, le jaune avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter petit à petit le mélange au Nutella puis incorporer le lait ainsi que le reste de crème.

Répartir dans les pots.

Remplir la base de l'appareil avec de l'eau jusqu'au niveau max.

Sélectionner le mode 3 "dessert lacté" et régler le temps de cuisson sur 25 minutes pour 6 pots. **boucher les cavités non utilisées**

Laisser refroidir et conserver au frais.



<http://atablecheznatt.canalblog.com>