

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Crèmes aux carambars ~~



18 carambars au caramel
500 grs de lait
2 oeufs
20 grs de maïzena
40 grs de crème fraîche

Mixer les carambars 10 sec vit 6

(la prochaine fois je pousserai la gourmandise
à en ajouter quelques uns de plus !)

Ajouter le lait, les oeufs et la maïzena

Mixer 6 sec vit 4

Puis programmer 9 mn 90° vit 4

Ajouter enfin la crème fraîche

Mixer 10 sec vit 4

Verser dans des ramequins

Laisser refroidir

Déguster !!!

Christhummm