

## Crèmes vanille/mascarpone

### Ingrédients

2 oeufs  
65 gr de sucre en poudre  
10 gr de maïzena  
500 ml de lait  
1/2 cuillère à verrine d'extrait de vanille  
90 gr de mascarpone

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM sauf le mascarpone

Mixer 6 secondes vitesse 4

Programmer 12 min à 90 ° vitesse 3

A la sonnerie ajouter le mascarpone

Mixer 10 secondes à vitesse 5

Verser dans des pots à yaourt

Mettre au frais pendant 2 à 3 heures

