

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix perso pour 6 à 8 personnes

Crème caramel au lait de soja, grains de pralin



Dans le bol du Thermomix

1 litre de lait de soja
4 oeufs entiers
40 g de maïzena

Mixer 10 sec VIT 6 pour bien mélanger ces ingrédients.

OU Dans votre casserole, faites épaisir la crème et ajouter le caramel à la fin.

Puis régler 9 min à 90° VIT 2

Ajouter 5 CS de caramel liquide (j'ai mis du "Vahiné")

Régler de nouveau 1 min à 90° VIT 3 afin que le caramel soit bien incorporé et que la crème épaisse.

Verser dans des petits ramequins, des verrines...Décorer de grains de pralin.