

Crème pâtissière à l'extrait d'amandes amères

Ingédients

500 ml de lait

40 gr de farine

2 œufs + 2 jaunes

1 cc d'extrait d'amandes amères

1 sachet de sucre vanillé

70 gr de sucre en poudre

Mettre tous les ingrédients dans le bol

Programmer 7 mn vitesse 4 à 90°

A l'arrêt de la minuterie mixer 5 secondes vitesse 9

