

PETITES CREMES façon Danette AU CHOCOLAT, A LA VANILLE ET AU COULIMIEL FRAISE FRAMBROISE



1/2 litre de lait 1/2 écrémé
20 grs de maïzéna
70 grs de sucre
50 grs de cacao type Van Houten.

Mélangez la maïzéna, le sucre, et le cacao. Délayez avec le lait froid, et portez jusqu'à la première ébullition.

Versez dans des ramequins, et mettre au réfrigérateur au minimum trois heures.

Pour les autres parfums à la place du cacao, j'ai mis de la vanille liquide 3 à 4 cuill à soupe, et de la vanille en poudre pour le décor, pour le coulimiel fraise framboise (il en existe à différents parfums : coulivanille, coulicaramel... etc etc), idem.... Mais goûtez pour savoir si c'est à votre goût où s'il faut en rajouter.



Swingette49

<http://swingette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.