

La team troque les ciseaux pour le fouet

PETITS POTS AU CHOCOLAT

Ingrédients :

300ml de lait

20cl de crème liquide

35g de chocolat

20g de maïzeña

80 grs de sucre

Pour le café : extrait de café

Pour le caramel : caramel liquide

Dans une casserole, mettre 300ml de lait, 20cl de crème liquide, 35g de chocolat (chocolat noir en poudre Nestlé), 20g de Maïzeña, 80gr de sucre en poudre (plus ou moins suivant vos goûts). Bien bien mélanger. Mettre sur le feu et continuez à mélanger jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Les crèmes peuvent se conserver 6 jours dans des pots de récup.



Art&Co. Tarbais