

Crème dessert au chocolat

Ingrédients pour 4 pers:

50 cl de lait
25g de maïzena
85g de sucre
50g de cacao non sucré

Mélangez tous les ingrédients de façon à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux dans une casserole. Portez à ébullition et éteignez aux premiers bouillons (la crème va continuer d'épaissir). Versez dans vos pots et mettez au frais.

Je vous avais prévenu que c'était rapide !!!