

Crème façon Danette

(pour 8 ou 10 pots)



1 litre de lait

50 g de maïzena

100 g de sucre

(ou 2 cuill. à soupe d'édulcorant liquide)

✧ Mélanger tous les ingrédients.

✧ Parfumer à votre goût. •

✧ Faire chauffer sur feux moyen et éteindre au 1^{er} bouillon.

✧ Mettre en pot et au frais 3h minimum.

- Chocolat : 60 g de cacao en poudre + 1 cuill. à soupe de beurre quand la crème est prise.
- Pistache : 2 cuill. à soupe de pâte à pistache
- Caramel : 8 cuill. à soupe
- Café : 30 g de Ricoré + 1 cuill. à soupe de beurre quand la crème est prise.