

Crème Danette pralinée

Ingredients
500g de lait entier
2 oeufs
60g de sucre
30g de maïzena
30g de lait demi-écrémé en poudre
90g de pralinoise
60g de crème épaisse entière

Étape de la recette

Battre les oeufs puis y ajouter le lait, la maïzena, le sucre et le lait en poudre, bien mlanger

Verser dans une casserole en ajoutant la pralinoise en morceaux et faire chauffer feu moyen tout en mlangeant jusqu' ce que la prparationpaississe.

Hors du feu ajouter la crme paisse

Remplir vos contenants et mettre au frais

ASTUCE

Le crémeux obtenu vient des ingrédients.

Ils sont tous essentiels pour la texture.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr