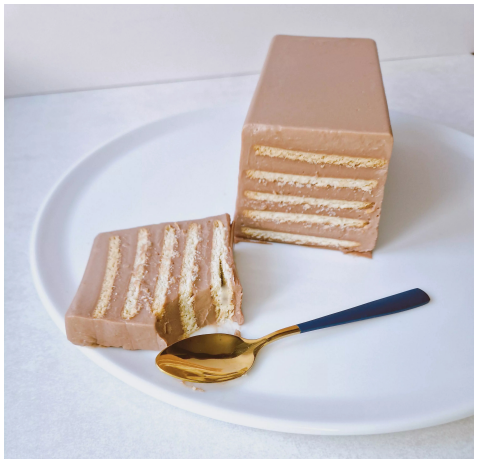

Terrine au Nutella

Ingredients
380g de lait
110g de mascarpone
220g de nutella
320g de crème liquide entière
58g de maïzena
15biscuits petit beurre

Étape de la recette

- Pour un moule cake de 18 20cm -

Mlanger ensemble le lait, la crme et la mazena

Ajouter le Nutella et faire chauffer feu moyen jusqu' ce que la prparation paississe (comme une crme ptissire)

Hors du feu incorporer la mascarpone

Verser dans une couche dans le moule cake

Puis poser 3 biscuits petit beurre, recouvrir de crme ....

Rpter cela jusqu' obtenir 5 couches de biscuits

Laisser prendre 4h au frais

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