

Crème au praliné

Ingredients
250g de lait
45g de pâte praliné
12g de maïzena
25g de sucre
des noisettes hâchées

Étape de la recette

- Pour 3 petits pots -

Faire chauffer ensemble le lait, le sucre, la mazena et le pralin de votre choix (amandes, noisettes, noix ...)

Mlanger sur le feu jusqu' ce que la prparation paississe

Remplir les verrines et laisser refroidir

Saupoudrer de noisettes concasses

Mettre au frais 3h

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