

Crème dessert bueno

Ingredients
250g de lait
12g de maïzena
15g de sucre
55g de pâte à tartiner nocciolata bianca

Étape de la recette

- Pour 3 petits pots -

Mlanger ensemble tous les ingrdients froid pour viter les grumeaux

Faire chauffer, sur feu moyen, en mlangeant jusqu' paississement

Verser dans les pots et laisser refroidir

Mettre au frais au minimum 2h

Pour encore + de gourmandise vous pouvez ajouter 1 cs de nocciolata sur le dessus de la crme dessert

ASTUCE

- Laisse reposer plusieurs heures au frais pour une meilleure tenue

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