



Crème Danette au chocolat

Ingredients

500g de lait entier
60g de sucre
2 oeufs
30g de maïzena
50g de chocolat noir
30g de lait demi-écrémé en poudre
60g de crème épaisse entière

Étape de la recette

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

Verser dans une casserole en ajoutant le chocolat en morceaux et faire chauffer feu moyen tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation paississe.

Hors du feu ajouter la crème épaisse

Remplir vos contenants et mettre au frais

ASTUCE

Le crémeux obtenu vient des ingrédients.

Ils sont tous essentiels pour la texture.