

Petits pots de crème au caramel au beurre salé

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de lait demi écrémé
50 g sucre en poudre
15 g maizena
2 oeufs
3 c. à soupe de crémé caramel au beurre
salé
50 g crème liquide

Insérez le fouet dans le thermomix
Mettre tout les ingrédients dans le bol sauf la crème.
Réglez 7 minutes à 90 degrés vitesse 3
A l'arrêt, retirez le fouet et ajoutez la crème
Mixez 10 secondes vitesse 4

Partagée par: elsamarie@AmisGourmands.fr le
30/09/2009 14:51