

Crème Danette pralinée

Ingredients
500g de lait
2 oeuf
60g de sucre
30g de maïzena
30g de lait demi-écrémé en poudre
90g de pralinoise
60g de crème épaisse entière

Étape de la recette

Dans le bol mettre le lait, le sucre, les oeufs, la pralinoise en morceaux, la maïzena et le lait en poudre 10s/vitesse 6

Puis 6 minutes 30/90C/vitesse 3

Ajouter la crme paisse 10svitesse 3

Remplir des ramequins ou coupes et mettre au frais

ASTUCE

Le crémeux obtenu vient des ingrédients.

Ils sont tous essentiels pour la texture.

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