



Crème dessert bounty

Ingredients

190g de crème coco
40g de lait
45g de chocolat noir
30g de chocolat au lait

Étape de la recette

- Pour 2 personnes -

Faire chauffer ensemble tous les ingrédients

Mélanger bien jusqu'à ce que la préparation soit homogène

Lorsque la crème fait des bulles, baisser un peu le feu et laisser chauffer encore 2 minutes en mélangeant

Verser dans les verrines

Mettre au frais 2h