



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 -

Mélanger ensemble tous les ingrédients à froid pour éviter les grumeaux

Faire chauffer, sur feu moyen, en mélangeant jusqu'à épaississement

Verser dans les pots et laisser refroidir

Mettre au frais au minimum 2h

Pour encore + de gourmandise vous pouvez ajouter 1 càs de nocciolata sur le dessus de la crème dessert

ASTUCE

- Laisse reposer plusieurs heures au frais pour une meilleure tenue

