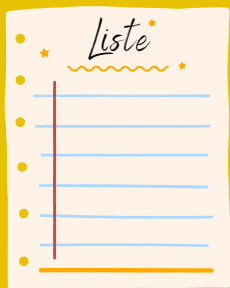




Crème au chocolat

UNE RECETTE DE LA CUISINE CENTRALE DE CAZOULS-LÈS-BÉZIERS

Ingrédients



- 167 gr de chocolat bio
- 33 gr de croustillant chocolat muesli bio
- 556 gr de lait 1/2 écrémé bio
- 33 gr de maïzena fleur de maïs bio
- 54 gr de sucre de canne bio



Préparation



- Mélanger la maïzena dans du lait froid et délayer. Réserver.
- Verser le reste de lait dans la casserole et mettre à chauffer.
- Ajouter hors du feu le chocolat en morceaux et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu.
- Retirer du feu, remuer encore puis verser dans les contenants et laisser refroidir.
- Saupoudrer de muesli chocolat avant de consommer.

