

Danette

INGREDIENTS

- 1 Litre de lait
- 120 ml de sucre
- 120 ml de maïzena
- 120 ml de cacao amer (genre King-cao)
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.



REALISATION

- ✓ Faire bouillir le lait (moins 1 bol) avec le sucre.
- ✓ Entre-temps, délayer le cacao et la maïzena dans le bol de lait.
- ✓ Après ébullition, retirer le lait sucré du feu et y mélanger le contenu du bol
- ✓ Remettre sur le feu (moyen) et faire épaissir un peu.
- ✓ Verser dans un récipient que l'on recouvre d'un papier alu beurré (au contact de la crème).
- ✓ Lorsque la préparation est tiède, y mêler la crème fraîche.
- ✓ Mettre au réfrigérateur.

C'est vraiment le goût de la danette ...

Mag.

