



Chocolat Crème

Krem Şokola



1 litre de lait
1 tasse de sucre granulé
2 cuillères à soupe de farine de riz
2 cuillères à soupe d'amidon de maïs
2 cuillères à soupe de cacao
1 cuillère à soupe de crème de noisette
1 petit paquet de chocolat (40 g)
1 paquet de vanille

- # Mettez du lait froid dans une casserole. Rajoutez du sucre, de l'amidon de maïs, de la farine de riz et du cacao. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à qu'ils fondent.
- # Puis rajoutez du chocolat séparé en quelques morceaux.
- # Placez le mélange au feu à moyenne température. Faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Quand il y a des bulles qui apparaissent, rajoutez de la vanille puis retirez du feu.
- # Mélangez quelques minutes pour faire disparaître la vapeur puis partagez dans les bols en versant de haut.
- # Faites refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures puis servez en compagnie de noix de coco.

N-B; Vous pouvez rajouter du jaune d'oeuf et du beurre selon votre volonté.