Crème De Table

Sofra Kremi



5 tasses de lait
10 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de fécule
2 cuillères à soupe de farine
3 cuillères à soupe de cacao
1 œuf
1 pincée de sel
Pour la surface:
1 cuillère à soupe de noix de coco

Mettez dans une casserole, de la farine, du sucre et du cacao. Mélangez de façon de sec.
Rajoutez du jaune d'œuf et du lait frais. Mélangez l'ensemble.
Placez la casserole à moyenne température. Mélangez régulièrement puis retirez du feu.
Pendant que le dessert refroidi, mélangez du blanc d'œuf et du sel dans un autre bol.
Mélangez le dessert au cacao avec le même mixer pendant 5 minutes.
Placez la mousse du blanc d'œuf avec une cuillère petit à petit. Mélangez l'ensemble.
Remplissez les bols en versant de haut.
Faites refroidir au réfrigérateur puis décorez avec de la noix de coco et servez.

N-B; Crème de table est une recette traditionnelle. Vous pouvez rajouter de la vanille selon votre volonté.

© ml.md (Français) Recette #: 2017 | Nom de la recette: Crème De Table | l'Histoire : 28.03.2024 - 14:31