

Crème au chocolat façon « danettes »

www.jemangedoncjevis.be



Pour 12 petits pots de 100ml environ:

-2 oeufs

-1000g de lait 1/2 écrémé (l'entier va très bien aussi)

-80g de sucre de canne

-2 càs rases de farine (15 à 20g)

-1 càs rase de cacao amer

-1 pincée de sel

-150g de chocolat noir

Introduire tous les ingrédients sauf le chocolat dans le bol du Thermomix, mixer **5sec/vit6** et cuire **13min/90/vit3** sans le gobelet.

A la sonnerie, ajouter le chocolat cassé en blocs et mixer **20sec/vit3**.

Transvaser dans des petits pots et fermer.

Conserver au frigo.

Bonne dégustation !

C'est une recette que l'on peut évidemment réaliser sans le Thermomix mais je ne connais pas la technique.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!