

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Flans au chocolat Suchard au Varoma façon WW

Recette sur le livre "A toute Vapeur" modifiée par Ottoki.



500 g de lait 1/2 écrémé
30 g de cacao Suchard non sucré
1 gobelet d'édulcorant (ou + selon les goûts)
3 œufs entiers

La recette d'origine fait 3,5 points WW PAR FLAN (en mettant du chocolat Nestlé dessert et le sucre glace)

Ma recette modifiée fait seulement 2 points WW PAR FLAN.

Dans le bol du TM

Mettre le lait + le cacao et **mixer 20 sec VIT 5.**
Régler 3 min à 100° VIT 3.

Ajouter l'édulcorant + les œufs entiers.
Mélanger 20 sec VIT 4.

Verser la préparation dans 6 pots de yaourt "La laitière"

Rincer le bol et y verser environ 500 g d'eau.

Poser le varoma sur le bol verrouillé, y déposer les flans à cuire.
Régler 25 min à 100° VIT 1.

A la fin de la cuisson, laisser refroidir et saupoudrer de cacao...