

Crème pâtissière au chocolat

Ingrédients

500 ml de lait

40 gr de farine

2 œufs + 2 jaunes

1 sachet de sucre vanillé

70 gr de sucre en poudre

100 gr de chocolat au lait

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM sauf le chocolat

Programmer 7 mn vitesse 4 à 90°

A l'arrêt de la minuterie ajouter le chocolat coupé en morceaux

Mixer quelques secondes vitesse 3



<http://atablecheznatt.canalblog.com>