

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix perso

Crème carambar à tartiner



Pour 500 g de crème carambar

20 carambar

40 cl (400 g) de crème fraîche liquide entière ou légère (j'ai mis de la 12%)

Une petite astuce pour déballer facilement vos carambar :

Les entreposer au congélateur pendant 5 min, ainsi le papier ne collera plus.

Mettre les carambar dans le bol du TM.

Mixer 15 sec VIT 5 pour les réduire en semoule.

Ajouter la crème.

Régler 4 min à 100° VIT 3.

Mettre en pot, laisser refroidir à température ambiante et conserver au frigo.

Remarques :

Attention, cependant, c'est une crème à tartiner et non une pâte donc, elle ne durcira pas comme le nutella par exemple...A étaler sur les tartines du matin, pour le petit-déjeuner ou le goûter.