

## **Crème à la pralinoise**

Ingrédients

150 gr de chocolat pralinoise

500 ml de lait

2 belles cs de maïzena

Mettre tous les ingrédients dans le bol du TM

Programmer 7 mn à 90° vitesse 2

A la sonnerie mixer quelques secondes

Répartir dans des coupelles

Laisser refroidir

Mettre au frais pendant 2 h



<http://atablecheznatt.canalblog.com>