



Danette au chocolat maison...

Ingrédients :

- 80 g de sucre en poudre
- 20 g de cacao amer en poudre tamisé
- 15 g de lait écrémé en poudre tamisé (facultatif, dans la vraie il y en a mais j'ai fait sans)
- 20 à 30 g de maïzena tamisé (1 càs)
- 30 g de crème liquide
- 500 g de lait 1/2 écrémé
- 30 g de chocolat noir (4 carrés d'une tablette de 200 g)

Préparation :

Commencer par mettre tous les ingrédients en poudre (tamisés) dans une casserole, puis verser la crème et le lait doucement, petit à petit en mélangeant avec un fouet pour éviter les grumeaux. Pour être sûr que le mélange est homogène, donner un coup de mixer plongeant dedans. Ajouter le chocolat noir grossièrement haché.

Mettre sur le feu, fouetter tranquillement pendant 5 à 10 min. La crème semble un peu liquide à ce stade.

Verser dans un petit saladier. Filmer au contact, c'est-à-dire que la cellophane doit toucher la surface de la crème.

Laisser complètement refroidir et mettre au frais au moins 2h. La crème aura épaissi.

Au moment de servir, enlever le film, mélanger la crème et verser dans des ramequins. Il ne reste plus qu'à dévorer... mais je vous fais confiance hihi... !

BON APP'

