



Crème au chocolat facile & rapide

Préparation: 15 minutes - Repos: 2 heures

Ingrédients:

- 30 g de Maïzena
- 50 cl de lait Juste & Vendéen
- 100 g de chocolat
- 30 g de sucre roux

Étapes:

- 1) Mélangez la Maïzena dans le lait froid.
- 2) Faites chauffer jusqu'à ce que le mélange épaississe puis ajoutez le chocolat concassé et le sucre roux.
- 3) Mettez en pot et réservez deux heures au réfrigérateur.