

Crèmes dessert choco-amande (le dessert préféré d'Eva)

Ingrédients:

- 500 g de lait d'amande chocolaté
- 2 œufs
- 40 g de sucre
- 20 g de farine
- 60 g de chocolat pâtisseries.

Faire chauffer le lait et le chocolat

Dans un bol battre les œufs et ajouter en mélangeant le sucre et la farine.

Quand le chocolat a fondu, verser le mélange œufs, sucre, farine et mélanger jusqu'à ce que cela épaississe.

Répartir dans les petits pots et laisser refroidir.

Recette d'Eva