



Crème dessert végétale

🛒 Retrouvez tous les ingrédients de cette recette directement à la boutique !

Ingrédients :

- 1 L d'eau
- 80 g de poudre de lait végétal de riz
- 125 g de chocolat en morceaux
- 50 g d'amidon de maïs
- 50 g de sucre
- 45 g de noix de coco (en option)

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger 100 ml d'eau avec l'amidon de maïs.
2. Dans une casserole, chauffer 900 ml d'eau avec le chocolat, la poudre de lait végétal, le sucre et la noix de coco mélanger jusqu'à ébullition.
3. Ajouter le contenu du bol et mélanger 1 minute à feu moyen.
4. Verser dans des ramequins et laisser refroidir.



Variante :

À la place du chocolat, vous pouvez utiliser :
de la vanille, de la cannelle, du café, etc...
Ajouter 10 à 20g supplémentaires d'amidon de maïs.

