



INSTANT GOURMAND



Crème au café et Bailey's®



Pour 2 personnes :

- 250ml de lait ½ écrémé
- 30g de sucre
- 10g de maïzena
- 2 cuillères à soupe de Bailey's®
- 3 cuillères à café de café soluble

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le café soluble. Dans un saladier, battre le sucre, la maïzena et le Bailey's®.

Verser le lait chaud sur cette préparation, mélanger et remettre dans la casserole. Faire épaisir à feux doux en remuant régulièrement. Laisser refroidir, filtrer et placer au frais.

Avant de servir, mélanger à nouveau pour rendre la crème plus fluide et onctueuse.

Merci de votre visite et à bientôt pour de nouvelles recettes gourmandes !....

www.mirabellecuisine.canalblog.com