

CREMA PASTICCIERA AL CIOCCOLATO



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 8-10 bignè

- 300 ml di latte a temperatura ambiente - 30 g di farina - 2 uova + 2 tuorli - 2 bustine di zucchero vanigliato - 12 g de Maïzena® (amido di mais) - 50 g ddi zucchero - 100 g di cioccolato

1. Sistemare gli ingredienti nel contenitore iniziando dal latte. Togliere il tappo e avviare programma ESPERTO, 12 minuti/velocità 4/95°C (14 minuti se si usa del latte freddo). Miscelare per 30 secondi/velocità 15. Mettere da parte per 2 ore al fresco.

Cook Expert ■