



Flan de base

pudding à la maïzena

Un délicieux pudding à la maïzena. Portez à ébullition du lait aromatisé. Battez l'œuf avec le sucre, la maïzena et le sel. Mélangez avec un peu de lait chaud, puis laissez cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Versez la préparation dans un moule et servez.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

MODE DE PRÉPARATION

1.500 ml de lait

100 g de maïzena

150 g de sucre cristallisé

pincé de sel

- › Mélangez 1/4 (350 ml). du lait (froid) avec la maïzena
- › Portez le reste du lait avec le sucre et les arômes en remuant à ébullition.
- › Baissez le feu et versez le mélange jusqu'à ce que la préparation soit épaisse.
- › Retirez du feu et versez rapidement la préparation dans des moules.

Des arômes à votre choix

p. ex.

- › vanille, sucre vanille
- › poudre de chocolat, une pincée de cardamome et coco râpée en garniture
- › poudre de café soluble
- › poudre de matcha et pistaches hachées en garniture
- › Zeste de citron ou orange
- › Cannelle
- › Garniture de petit beurre, granola, spéculons, fruit.