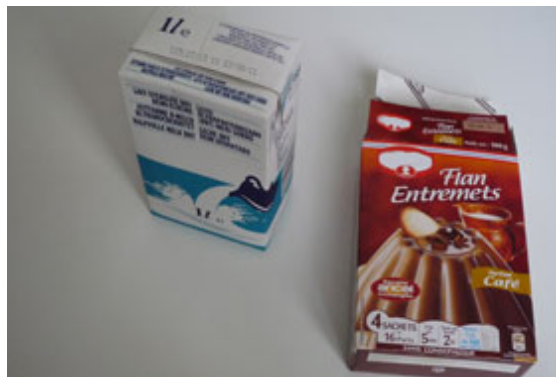


Entremets au café



Ingrédients nécessaires

sachet de préparation pour flans au café : 1
lait : 50cl

Préambule

Ah, le café, c'est si bon ! Que dirais-tu d'apprendre à faire des flans qui sentent le café ? C'est vraiment facile et tu vas adorer ! Prépare ton tablier et en avant !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Verse ton demi litre de lait dans une casserole et mets-le à bouillir.



Etape 2

Lorsque le lait bout, retire-le du feu et verse le contenu du sachet de préparation pour entremets au café.



Etape 3

Mélange le lait et la poudre avec un fouet ou une grande cuillère.



Etape 4

Verse le contenu de ta préparation dans des coupes et mets-les au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.



Etape 5

Deux heures après (au minimum) tu peux manger tes entremets au café ! Bonne dégustation !

