

## Crèmes desserts aux Carambars



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 4 h

**Cuisson** : 20 mn

*Une recette dédiée aux amateurs de ces célèbres friandises !*

### Ingrédients

- 10 carambars
- 3 cs de sucre
- 2 cs de maizena
- 1 oeuf
- 0,5 l de lait

### Préparation

- 1 Dans une casserole, faites fondre à feu doux les carambars dans le lait.
- 2 Dans un bol, battez l'oeuf avec le sucre et la maizena. Versez ce mélange dans la casserole, une fois que les carambars ont fondu.
- 3 Remuez bien et laissez cuire votre crème à feu doux pendant 15 minutes. Mélangez régulièrement.
- 4 Versez la crème dans des verrines et laissez refroidir avant de placer au réfrigérateur (au moins 4 heures).

Proposé par



**Audrey**

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

