



Lait concentré sucré

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Lait concentré sucré

Collectif

Lait concentré sucré Collectif

 [Télécharger Lait concentré sucré ...pdf](#)

 [Lire en ligne Lait concentré sucré ...pdf](#)

Téléchargez et lisez en ligne Lait concentré sucré Collectif

64 pages

Extrait

Banoffees

[Pour 4 personnes ° Préparation : 25 min ° Cuisson : 2 h]

1 boîte de 397 g de lait concentré sucré Nestlé® ° 200 g de biscuits sablés 50 g de beurre demi-sel ° 2 bananes ° le jus de 1 citron 150 g de chocolat pâtissier à 54 % de cacao ° 20 cl de crème liquide entière, très froide ° 20 g de sucre glace

1. Placez la boîte de lait concentré sans l'ouvrir dans une casserole et recouvrez-la d'eau bouillante. Faites cuire 2 heures à feu moyen en complétant l'eau. Laissez la boîte refroidir.
 2. Écrasez les sablés avec un rouleau à pâtisserie. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec les miettes de biscuit.
 3. Posez sur les assiettes quatre cercles à pâtisserie d'environ 8 cm de diamètre (ou fabriquez-vous des cercles en découpant une bouteille en plastique lisse), versez-y la pâte aux biscuits en tassant pour obtenir une épaisseur régulière de 1 à 1,5 cm. Laissez les cercles en place.
 4. Coupez les bananes en rondelles et arrosez-les de jus de citron. Répartissez-les sur les fonds de pâte. Ouvrez la boîte de lait concentré et versez la confiture de lait obtenue sur les bananes, sur environ 1 cm d'épaisseur.
 5. Faites fondre le chocolat au micro-ondes. Remuez pour qu'il soit lisse et brillant. Laissez-le refroidir 5 minutes et versez-le sur la confiture de lait en couche assez fine.
 6. Fouettez la crème en chantilly avec le sucre glace. Retirez les cercles et disposez un peu de chantilly sur les banoffees. Présentation de l'éditeur
- 25 recettes pour redécouvrir la saveur sucrée du mythique lait concentré dans des desserts ou des goûters gourmands et pour préparer :
- des goûters gourmands : pâte à tartiner au chocolat blanc, barre de noix de coco au chocolat, mousse glacée au café...
 - des desserts en verrines ou en petits plats : glace au citron vert, au lait concentré et aux brisures de meringue, riz au lait, crème brûlée à la confiture de lait...
 - des petites douceurs qui épateront petits et grands : carré au caramel fondant, macarons à la confiture de lait, cheesecake aux fruits de la Passion...

Download and Read Online Lait concentré sucré Collectif #YZHD4BWS6VU

Lire Lait concentré sucré par Collectif pour ebook en ligneLait concentré sucré par Collectif Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Lait concentré sucré par Collectif à lire en ligne.Online Lait concentré sucré par Collectif ebook Téléchargement PDFLait concentré sucré par Collectif DocLait concentré sucré par Collectif MobipocketLait concentré sucré par Collectif EPub

YZHD4BWS6VUYZHD4BWS6VUYZHD4BWS6VU