

CRÈMES À LA GOYAVE

CRÈMES À LA GOYAVE	
TYPE DE PLAT :	DESSERT
CUISINE :	FRANÇAISE
TEMPS DE PRÉPARATION :	3 MINUTES
TEMPS DE CUISSON :	1 HEURE
PORTIONS :	4 , 8 personnes
Auteur :	Par Kafunel.com avec Vanessa Romano

Voici un dessert super vite préparé et que nous avons tous aimé

Imprimer la recette	Epingler
-------------------------------------	--------------------------

Ustensiles	
Un mixeur ou un blender	
INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
500 ml jus de goyave 5 œufs 200 ml crème de riz liquide 50 g sucre 1/2 c. à soupe jus de citron - QS framboises - QS mélisse ou menthe	- Dans un premier temps, préchauffez le four à 110°C. - Mettez les ingrédients dans le bol d'un blender : jus de goyave, crème de riz, œufs, sucre et jus de citron. - Mixez finement. - Répartissez l'appareil dans des plats à crème brûlée et enfournez pour une heure de cuisson minimum. - Une fois les crèmes à la goyave refroidies, placez-les au frais jusqu'au moment du service.