



## Crème dessert chocolat allégé (Agar Agar)

Pour 6 ? 8 personnes



### Ingrédients :






- 1 litre de lait entier
- 10 cuillères à soupe de cacao non sucré (van Houten)
- 2 sachet d'agar agar
- 2 cuillère à café de sucre













### Préparation :

- Préparez le chocolat chaud comme indiquée sur la boîte,
- ajouter ensuite l'agar agar en remuant régulièrement jusqu'à incorporer totalement la poudre
- Sucrez l'ensemble et mélangez de nouveau,
- Versez la préparation dans vos pots,
- Laisser refroidir les pots à l'air libre environ 45 minutes
- Mettez 12 heures au frigo

?Si vos yaourts ne sont pas assez fermes, vous pouvez les refaire chauffer et ajouter un sachet d'agar agar

- 
- 
- 
- 
- 



- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



- [Partager cette article](#)