

Crème au chocolat

(préparation + cuisson: 22 minutes | Portions: 4)

4 tasses de lait

1 c. à thé poudre de cacao

6 oeufs

3/4 de tasse de sucre

1 c. à thé d'extrait de vanille

1/4 c. à thé de cannelle moulue

Battre le lait, les œufs, le sucre, la poudre de cacao, la cannelle, l'extrait de vanille et le sel dans le bol jusqu'à consistance lisse. Transférer le mélange dans un moule qui entre dans l'instant pot. Verser une tasse d'eau dans l'ip et placez le support à l'intérieur. Couvrir le bol d'une feuille d'aluminium, percez quelques trous dans le papier alu puis placez-le sur le support. Cuire 7 m. sur **MANUAL/PRESSURE**, faire baisser la pression rapidement.

Traduit de

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de Sophia Grace.

