

# Danette maison au chocolat

*Pour 6 petits pots*

*Préparation : 15 min - Cuisson : 5 min - Repos : 2h*

## Ingrédients :

- 50g de cacao non sucré
- 40g de sucre roux
- 1/2 litre de lait
- 20g de Maïzena



*Ustensiles spécifiques : une casserole, un fouet et des verrines ou des petits bocaux,*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Dans une casserole, mélanger finement la Maïzena, le cacao et le sucre.
- Petit à petit, ajouter le lait froid tout en mélangeant activement. Il faut éliminer tous les grumeaux au fur et à mesure.
- Puis, mettre la casserole à chauffer sur feu moyen.
- Remuer sans cesse pendant que la crème chauffe. Elle va épaissir, mais cela prend un peu de temps (5 bonnes minutes).
- Lorsqu'elle a une belle texture onctueuse, la répartir dans les ramequins et laisser refroidir à température ambiante.
- Mettre les ramequins au réfrigérateur au minimum de 2h avant la dégustation.

*Bon appétit !!!!*