

Crème caramel

6X1 personnes • Facile • Préparation 15 mn • Cuisson 1h45



Ingrédients

- ✓ 5 briques de **SNO-PRO Loprofin** (soit 1 L)
- ✓ 12 c. à café = 60 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 200 g de sucre semoule
- ✓ 1 gousse de vanille

Le caramel:

- ✓ 150 g de sucre semoule
- ✓ 40 g d'eau

Préparation

Faire le caramel blond foncé dans une petite casserole sur feu vif. Le verser dans le fond des 6 ramequins. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 130° C.

Faire chauffer le **SNO-PRO Loprofin** avec la gousse de vanille fendue (prendre soin de bien retirer les graines de l'intérieur avec la pointe d'un couteau). À ébullition, verser sur le mélange le **Substitut d'œuf Loprofin** et le sucre. Bien mélanger. Verser la préparation dans les ramequins.

Dresser sur une plaque ou un plat creux contenant de l'eau tiède. Enfourner pendant 1h45. Mettre au froid les ramequins pendant 2 heures avant de servir.



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	414 kcal	0,45 g	15 mg	24 mg	7 mg	40 mg	29 mg	10 mg
		3/4 part	1 part	2/3 part	4/5 part	1 part		

Desserts