



# Thermomix

## Crème pâtissière

### Ingrediënten

- 500 gr melk
- 45 gr bloem
- 2 eieren
- 2 eidooiers
- 2 eetlepels of 1 zakje vanillesuiker
- 70 gr suiker

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)

### Instructies

- Voeg alle ingrediënten toe aan de mengbeker  
**6 minuten/ 90 graden/ snelheid 4**
- **5 seconden/ snelheid 9**
- Laat afkoelen. Doe huishoudfolie over je crème pâtissière bij het afkoelen om geen "velletjes" erop te krijgen.