

Crème à la pêche

Préparation 5 m.

Cuisson 3 m.

Portions 6

10 onces de pêches noyau enlevées et hachées

1 pincée de muscade

2 c. à table de noix de coco en flocons

3 c. à table de stevia

1/2 t. d'eau

1/8 c. à thé de cannelle

1/8 c. à thé d'extraits d'amandes.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve et bien mélanger. Cuire 3 m. à Manual/Pressure.



