


Crema Catalana al cioccolato

circa 4 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per Crema Catalana
300 ml latte
200 ml panna
circa 100 g cioccolato fondente tritato

Per decorare:

ribes rosso a piacere

- 1 Versa la miscela della crema catalana nel pentolino, aggiungi gradatamente il latte e la panna.
- 2 Porta a ebollizione e fai bollire a fuoco medio per 1 minuto.
- 3 Aggiungi il cioccolato tritato e mescola bene.
- 4 Distribuisci la crema nei 4 contenitori e poni in frigorifero per almeno 1 ora.
- 5 Distribuisci lo zucchero contenuto all'interno della busta piccola sulla superficie della crema. Come indicato sulla confezione procedi alla caramellizzazione dei dessert.
- 6 Decora a piacere con qualche ribes.
- 7 Conserva la crema catalana in frigorifero e consumala entro 24 ore.