

Crema Catalana con colomba

4 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

75 g colomba tagliata a dadini
1 confezione di Preparato per
Crema Catalana
1 scorza grattugiata d'arancia
250 ml latte
200 ml panna
fiori eduli

- 1 Distribuisce uniformemente i dadini di colomba sul fondo di 4 coppette.
- 2 In un pentolino mescola con il cucchiaino il contenuto della busta grande con la scorza d'arancia, il latte e la panna aggiunti poco per volta, ottenendo un composto senza grumi.
- 3 Porta ad ebollizione e fai bollire a fuoco medio per almeno 30 secondi, continuando a mescolare. Versa la crema nelle coppette, lasciala intiepidire e ponila in frigorifero per 1 ora circa.
- 4 Preriscalda alla massima temperatura solo il grill del forno per almeno 5 minuti, tieni lo sportello aperto completamente. Distribuisce uniformemente sulla superficie della crema il contenuto della busta piccola.
- 5 Poni le coppette in forno il più vicino possibile al grill e fai caramellare per circa 1 minuto, lascia lo sportello aperto completamente durante la caramellizzazione.
- 6 Prima di servire attendi 1 minuto e decora con i fiori eduli.



cameo

- 7 Conserva il prodotto pronto per il consumo in frigorifero e consumalo entro 24 ore.



© cameo s.p.a Via Ugo La Malfa, 65 25015 Desenzano del Garda www.cameo.it
E-Mail: internet@cameo.it · Tel. (Italia) 800 - 829170 numero verde