

# Crème Caramel alla crema di marroni

6 porzioni



facile

up to 20 Min.



## Ingredienti:

### Ingredienti:

1 busta di Preparato per Crème Caramel  
400 ml latte  
200 g crema di marroni

- 1 Mescola il contenuto della busta grande in un pentolino con un poco di latte fino ad ottenere una crema omogenea, incorpora la crema di marroni ed aggiungi il latte rimanente.
- 2 Porta ad ebollizione e fai bollire per 2 minuti circa a fuoco medio continuando a mescolare.
- 3 Distribuisci 1 bustina di caramello sul fondo di 6 stampini (o bicchieri).
- 4 Togli la pentola dal fuoco, mescola per 1 minuto per ridurre la schiuma, versa la crema nei bicchieri, fai intiepidire e poni in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Prima di servire, sforma delicatamente i crème caramel su dei piattini.
- 6 Conserva il crème caramel pronto in frigorifero e consumalo entro 48 ore.