


# Crème caramel con cioccolato fondente

circa 4 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Ingredienti:**

1 busta di Preparato per Crème Caramel

50 g cioccolato fondente tritato

500 ml latte

- 1** Mescola il contenuto della busta grande in un pentolino con il cioccolato tritato e aggiungi il latte poco alla volta, ottenendo una crema senza grumi.
- 2** Porta ad ebollizione e fai bollire per 3 minuti a fuoco medio continuando a mescolare.
- 3** Togli la pentola dal fuoco, mescola per 1 minuto per ridurre la schiuma, versa la crema in vasetti o bicchieri, fai intiepidire e poni in frigorifero per almeno 2 ore.
- 4** Prima di servire, completa con il caramello.

Conserva le eventuali crème caramel avanzate in frigorifero e consuma entro 24 ore.