


Crème caramel con liquore all'uovo

circa 6 porzioni

 facile up to 20 Min.

Ingredienti:

Ingredienti:

1 busta di Preparato per Crème Caramel
450 ml latte
50 ml liquore all'uovo
6 cucchiaini colmi di Vitalis Muesli Croccante Frutta Secca

- 1 Distribuisci il caramello in 6 tazzine da caffè.
- 2 Mescola il contenuto della busta grande in un pentolino con il latte aggiunto poco alla volta, ottenendo una crema senza grumi e incorpora il liquore all'uovo.
- 3 Porta ad ebollizione e fai bollire per 3 minuti a fuoco medio continuando a mescolare.
- 4 Togli la pentola dal fuoco, mescola per 1 minuto per ridurre la schiuma, versa la crema nelle tazzine, fai intiepidire e poni in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Prima di servire, completa ogni tazzina con un cucchiaino di Muesli.

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