

Creme Caramel in Arte

4 porzioni



facile



up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per
Crème Caramel
500 ml latte

- 1 Prepara il Crème Caramel seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Versalo in 4 stampini senza il caramello.
- 2 Lascialo intiepidire e ponilo in frigorifero per 2 ore.
- 3 Su un foglio di carta da forno disponi, separatamente, 4 gocce di caramello del diametro di 2 cm circa.
- 4 Scaldale in forno ventilato a 150° per 5 minuti circa fino ad ottenere la cialda.
- 5 Toglile dal forno e aspetta che siano fredde. Stacca delicatamente le fogliette di caramello e decora il Crème Caramel sformato.