

Creme caramel pupazzo di neve

4 porzioni



facile

up to 20 Min.

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

- 1 busta di Preparato per Crème Caramel
- 500 ml latte
- 60 g marschmallows bianchi
- 125 g panna montata zuccherata
- 1 confezione di matite brillanti

- 1 Distribuisci il caramello in 4 bicchieri.
- 2 Mescola il contenuto di una busta grande in un pentolino con il latte aggiunto poco alla volta, ottenendo una crema senza grumi e incorpora i marshmallows.
- 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 nei bicchieri, fai intiepidire e poni in frigorifero per almeno 2 ore.
- 5 Prima di servire, con l'aiuto di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e la panna montata crea un ciuffo sopra la crème caramel, decora i marshmallow con le matite brillanti e posizionali sulla panna montata.
- 6 Conserva le eventuali crème caramel avanzate in frigorifero.