



## Crema Caramel



### Dosaggio

Latte fresco intero	1 lt
Preparato 'Per Crema Caramel'	150 g
Topping al caramello	q.b.

### Preparazione

Miscelare gli ingredienti e portare ad ebollizione, mescolando. Lasciar bollire per 1-2 minuti.

Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero (0-4°C) per almeno 3 ore.

Decorare con Topping al caramello.