

2 uova di
capi
2 buste
di
caramello
per
creme
caramel



RICETTA PER CREME CARAMEL



= cucchiaio di legno - una pentola - tre coppette

ATTREZZI



= busta polvere per creme caramel - latte - zucchero - busta con caramello

INGREDIENTI



1) Aprire la busta del caramello e versare il caramello nelle coppette

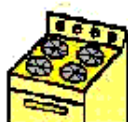


2) Versare il contenuto di una busta di creme caramel in un pentolino .



Aggiungere mezzo litro di latte e mescolare .

3)



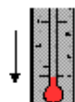
4

Mettere sul fuoco e far bollire mescolando per 4 minuti.



4)

Versare il creme caramel nelle coppette con il caramello .



2



6) Quando creme caramel freddo mettere le coppette in frigo per 2 ore .



BUONA SCORPACCIATA!!!