

2 uova 2 Ni
1 cup ml
2 buste zucchero
1 busta con caramello
1 litro latte



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

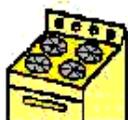


2) Versare il contenuto di una busta di creme caramel in un pentolino .



Aggiungere mezzo litro di latte e mescolare .

3) Mettere sul fuoco e far bollire mescolando per 4 minuti.

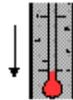


4

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!!!