

CREME CARAMEL FICHI E MARASCHINO



INGREDIENTI PER 12 DESSERT

- 1 busta Preparato per Creme Caramel in polvere
- 580g Fichi al Maraschino
- 1l latte intero
- q.b. Golden BBQ

PROCEDIMENTO

- Portare a bollore il latte, spegnere il fuoco, aggiungere la busta e stemperare bene con l'aiuto di una frusta.
- Preparare gli stampi da dessert con alla base lo sciroppo dei fichi al maraschino, versare la crema e riporre in frigorifero per almeno tre ore.
- Servire ogni dessert con un fico e guarnire con il golden bbq.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Preparato per Creme
Caramel in polvere**



Fichi al Maraschino



Golden BBQ