BONET CON SALSA AL CARAMELLO E FRUTTI DI BOSCO



INGREDIENTI PER 5 PORZIONI

- 1 busta Preparato per Bonet
- 1l latte intero
- q.b. frutti di bosco
- q.b. Topping al Caramello

PROCEDIMENTO

- In una pentola portare ad ebollizione il latte, togliere dal fuoco e, con l'aiuto di una frusta, miscelare la parte liquida con il preparato per bonet.
- Mischiare bene per pochi minuti e mettere il composto ottenuto in appositi stampi e porlo in frigorifero almeno 4 ore prima di servirlo.
- Al momento del servizio sformare il bonet su un piatto decorarlo a piacere con i frutti di bosco e il topping al caramello. Servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Preparato per Bonet



Topping al Caramello