

CREME CAMEL HIGOS Y MARRASCHINO



INGREDIENTES PARA 12 DESSERT

- 1 bolsa Preparado Para Creme Caramel en polvo
- 580g Higos en Marrasquino
- 1l leche entera
- q.s. Oro de los Aztecas

MÉTODO

- Llevar la leche a ebullición, apagar el fuego, añadir el paquete de crema de caramelo y batir bien.
- Preparar los moldes de postre con el sirope de higo a base de marrasquino, verter la nata y meter en el frigorífico durante al menos tres horas.
- Servir cada postre con un higo y decorar con oro azteca.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Preparado Para
Creme Caramel en
polvo



Higos en Marrasquino



Oro de los Aztecas