

DOLCI E DESSERT

Crema con amaretti, uvetta e caramello

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

CALORIE

211 kcal

Ingredienti per 4 persone

Preparato per crème caramel	1 busta
Latte	500 g
Biscotti amaretti	70 g
Uvetta sultanina	50 g

Preparazione

- 1 Preparete la crème caramel con il latte, secondo le istruzioni sulla confezione. Sbriciolate gli amaretti e mescolate g 50 della granella ricavata alla crema appena cotta.
- 2 Versate il caramello pronto nel fondo di 4 stampini tronco-conici e, sopra, mettete una manciata di uvetta. Versate la crema negli stampini e lasciatela raffreddare e consolidare.
- 3 Sformatela solo al momento di servire su 4 piattini individuali da dessert. Guarnite ogni porzione con la parte del caramello che sarà rimasto in fondo agli stampini e con altri amaretti sbriciolati.
- 4 Consigli: gli amaretti si possono sbriciolare fra le mani o, sulla spianatoia, con il matterello; per preparare del caramello in più, inumidire in un pentolino 2 cucchiaini di zucchero con poche gocce d'acqua e porlo al fuoco finché diventa bruno. Vino consigliato: Moscato di Cagliari dolce.