

Pot de Crème au Caramel Bio Brisure de Bretzels
24 portions



- 1 sachet(s) de 320 g de Pot de Crème au Caramel Bio alsal Professionnel
1 L de lait 1/2 écrémé U.H.T bio
1 L de crème liquide U.H.T bio
115 g de bretzels ancel

Porter le lait bio et la crème bio à ébullition.

Verser doucement la préparation alsal Professionnel dans le liquide bouillant.

Mélanger avec un fouet et laisser reposer 1 minute dans la casserole afin de bien dissoudre les éclats de caramel.

Mélanger à nouveau et répartir dans des ramequins.

Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

Garnir de brisures de Bretzels pour apporter une touche croustillante et légèrement salée.