WAFFEL MIT KATALANISCHER CREME, KARAMELLBANANE UND ZIMT

Menù-Zutaten

Crema Catalana (Katalanische Creme) - DX1

Pfannkuchen und Waffeln - DR1X

Zucchero caramellato (Karamell) - DN0

Zutaten

frische Bananen

Milch

frische Sahne

Zimt gemahlen

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Waffeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Die katalanische Creme nach Packungsanleitung mit Milch und Sahne zubereiten und die Waffelvertiefungen mit Hilfe eines Spritzbeutels damit füllen. Mit der in Scheiben geschnittenen Banane belegen und mit Zimtpulver bestreuen. Mit Karamell garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)