BONET



Chef: Monica Copetti

Ingredientes Menù

125 g Dolce freddo (Dulce frío) - LC1X

1 Bolsa Bonet - LA1X

Ingredientes

30 g azúcar glas

n. 50 Galletas amaretti mini

3250 ml leche fresca entera

300 ml ron

Preparación

Para 50 porciones

Deshacer el preparado en polvo para Bonet con una parte de la leche. Llevar a ebullición la leche restante y añadir el ron, mezclando con una cuchara. Llevar otra vez a ebullición durante unos 2 minutos y luego apagar el fuego. Verter inmediatamente en los moldes (80 g para cada molde) y dejar reposar en el frigorífico al menos 2 horas. Mientras tanto, preparar la nata para decorar, vertiendo en la amasadora planetaria el preparado para Dolce freddo con la leche muy fría y el azúcar glas. Trabajar en la batidora de varillas a velocidad máxima durante 5 minutos. Servir el postre decorando con un copete de nata y una galleta amaretto perqueña.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)