WAFFLE CON CREMA CATALANA, PLATANOS CARAMELIZADOS Y CANELA



Ingredientes Menù

Cannella macinata (Canela molida) - 1245

Crema Catalana - DX1

Pancakes y gofres - DR1X

Zucchero caramellato (Azúcar caramelizado) - DN0

Ingredientes

Leche

Nata fresca

Plátanos frescos

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Preparar los gofres siguiendo las instrucciones indicadas en el envase.
Preparar la crema catalana añadiendo leche y nata siguiendo las instrucciones que se indican en el envase; luego,
poner la crema en una manga pastelera y rellenar el gofre. Añadir el plátano cortado en rodajas y la canela desmenuzada.
Terminar con el azúcar caramelizado.

© 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)