Dolce al caffè

Ingredienti

1 busta budino al cioccolato cameo
1 busta di crem caramel
3 tazzine di caffè
5 tazzine di latte
½ litro di panna liquida fresca

Procedimento

Frullate tutto e cuocere sempre mescolando Quando bolle lasciare cuocere per 3 minuti poi versare nello stampo precedentemente caramellato. Riporre in frigorifero per due ore prima di servire