

MINI BUDINI ALLA VANIGLIA & NOTE CROCCANTI



TOP CROCCANTE

q.b. **KRANFIL'S CARAMEL COOKIE AND ALMOND**

Sciogliere Kranfil's al microonde e versarne uno strato di circa 5 mm negli stampi di silicone. Abbattere.

BUDINO ALLA VANIGLIA

400 g (1 busta) **PREPARATO PER BUDINO GUSTO VANIGLIA**

2000 g latte

Stemperare il contenuto della busta nel latte, portare ad ebollizione mescolando. Versare negli stampi sul precedente top di Kranfil's e abbattere.

BASE DI FROLLA

q.b. crumble (ricetta base **MURBELLA**) + pari peso di **KRANFIL'S CARAMEL COOKIE AND ALMOND**

Sciogliere il Kranfil's nel microonde e unirlo al crumble mescolando lentamente.
Stendere il composto in stampi quadrati per ottenere delle basi alte circa 5 mm.
Glassare metà della base con **Schokobella Bianco**.

COMPOSIZIONE

Posizionare il cubotto di budino sulla base di crumble e decorare a piacere.