



## JOYCREMINO CARAMELLINO

### CREMINO

---

#### INGREDIENTI

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| JOYCREAM CAMEL BISCOTTO | g 1.500 |
| JOYCREAM MORELLINO      | g 2.000 |
| JOYCREAM CAMEL BISCOTTO | g 1.500 |
| TOTALE                  | g 5.000 |

#### PREPARAZIONE

Versare JOYCREAM CAMEL BISCOTTO direttamente in vaschetta e mettere in abbattitore per 5 minuti.

Sovrapporre uno strato di JOYCREAM MORELLINO e mettere in abbattitore per 5 minuti.

Versare l'ultimo strato di JOYCREAM CAMEL BISCOTTO, mettere ancora in abbattitore e decorare a piacere con biscotti speziati.