



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.