

# Crema di biscotti al caramello

2 vasetti da 2 dl



facile

Fino a 15 Min.



## Ingredienti:

### Crema:

200 g di Biscotti caramellati Lotus®  
150 g di panna  
50 g di burro ammorbidito

## 1 Preparazione:

Preparare 2 vasetti da ca. 2 dl.

## 2 Crema:

Macinare finemente i biscotti, aggiungere la panna e lavorare con il mixer per 30-60 secondi. Aggiungere il burro e continuare a mescolare fino a ottenere una crema morbida e uniforme. Conservare la crema in un luogo fresco in un contenitore ben sigillato.

### Consiglio

- Si possono mescolare pezzettini di biscotti nella crema oppure spargerglieli sopra.
- Questa crema si può fare benissimo anche con i biscotti sablé o con i Petit Beurre.