



Preparazione di base - Mou - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Mou

crema - zucchero - panna

Ingr.:

150 gr di zucchero

150 gr panna liquida

Procedimento:

Far caramellare lo zucchero, assolutamente senza altro, (ci mette un pochino di più) in una pentola a bordi alti.

Quando lo zucchero è quasi pronto, far scaldare in un pentolino la panna.

Quando lo zucchero è ben sciolto e caramellato versare tutta insieme la panna liquida bollente (attenzione che schizza!)

Mescolare per amalgamare benissimo.

Il mou è pronto.





eCucinando.it

eCucinando.it



eCuc

o.it