

heute gibt es... Spekulatius Diffusione



Ingredienti: (Da 2 bicchieri à 200ml)

- latte condensato 125ml (contenuto di grassi 7,5%)
- 75g di zucchero di canna
- 50 g di burro
- 200g Spice Spekulatius
- ¼ cucchiaino di chiodi di garofano
- 1 TL Zimt

Preparazione:

1. Il latte condensato con lo zucchero e il burro in una casseruola a fuoco medio fino a quando lo zucchero si è completamente sciolto. Qui mescolare di tanto in tanto.
2. Nel frattempo, macinare i biscotti e aggiungere il chiodo di garofano e cannella.
3. Non appena la massa del latte è pronto, mescolare in una ciotola con il cakemix e mescolare energicamente con una frusta fino a quando una massa cremosa.
4. riempire la diffusione in bicchieri e una volta raffreddato refrigerare.



Per ulteriori suggerimenti e informazioni:

- La diffusione deve essere conservato in frigorifero e continua fino a 4 settimane.

- Il latte condensato può essere sostituito con latte intero, l'importo deve essere ridotto a 90ml per una consistenza cremosa.
- Coloro che vogliono un componente croccante nella diffusione, può ancora sollevare una piccola quantità di mandorle o noci tritate alla fine.
- Una variante di caffè è possibile aggiungendo 1 cucchiaino polvere di caffè solubile.