

Manzanas asadas, cremoso de azafrán y chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Manzanas asadas (Copa manzanas)

Cremoso de azafrán (Copa manzanas)

Cremoso chocolate (Copa manzanas)

Streusels (Copa manzanas)

ELABORACIÓN

En el fondo de la copa colocamos las manzanas asadas. Luego la crema de azafrán.

Encima el cremoso de chocolate. Por ultimo trozos de streussels.