



## JOYCREMINO CAMELLINO

### CREMINO

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO

g 1.500

JOYCREAM MORELLINO

g 2.000

JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO

g 1.500

TOTALE

g 5.000

#### PREPARAZIONE

Versare JOYCREAM CARAMEL 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 CARAMEL BISCOTTO, mettere ancora in abbattitore e decorare a piacere con biscotti speziati.