



NUESTRAS RECETAS

COPA MONTAÑESA CON CREMA DE ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

Para la Crema:

- 4 huevos
- 250 gramos de nata para montar
- 30 gr maicena
- 200gr de leche
- 145gr de azúcar
- 50gr de Licor de Crema con Orujo Panizo

Para la base:

- 7 sobaos
- 2 cucharadas de azúcar de vainilla
- Crema de Orujo Panizo al gusto para emborrachar los sobaos

PREPARACIÓN:

Se pone en la base de la copa sobaos pasiegos, que hemos emborrachado previamente con Crema de Orujo y azúcar de vainilla.

Añadimos la Crema por encima. Podemos echarle azúcar por encima y caramelizar con su soplete, al estilo de la crema catalana.