



*Crema de  
Huevos*

---

*sobre en Galletas  
con Grosellas*



Para 4 porciones:

- 4 «cremas de huevo» por Avi-Charente
- 4 galletas (estilo «palets bretons»)
- 1 buen racimo de grosella espinosa

*Coloque las " cremas de huevo " en el congelador 1 hora antes de comenzar la receta.*

*Retire las " cremas de huevo " del congelador y córtelas con un cortador de galletas del mismo diámetro que el galleta.*

*Delicadamente coloque cada disco en un galleta y déjelo 15 minutos a temperatura ambiente. Decora cada postre con algunas grosellas y sirve.*

*¡Disfrutar!*

*Sugerencia: las piezas restantes de " cremas de huevo " pueden mezclarse con un poco de mermelada de frutas rojas y se usa para decorar el plato.*