

PANNA COTTA DE QUEIJO COM CALDA DE GOIABA

INGREDIENTES

panna cotta

500 ml de creme de leite (de preferência fresco)

75 g de açúcar (preferência refinado)

2 folhas de gelatina (se não tiver, são aproximadamente 4 g de gelatina em pó)

150 g de queijo minas ou canastra meia cura (também pode ser curado, caso o queijo não seja ao menos meia cura, aumente pra 200 g)

1/2 favo de baunilha (ou 1 colher de chá de essência de baunilha)

calda de goiaba

4 goiabas maduras

1/4 xícara de açúcar

4 colheres (sopa) de cachaça (opcional)

suco de meio limão (opcional)

MODO DE PREPARO

CALDA DE GOIABA:

Calda de goiaba:Corte as goiabas em cubo, se preferir retire a semente - é possível que caso você tire precise de mais goiabas.

Em uma panela junte as goiabas, a açúcar e a cachaça e leve ao fogo

Vá experimentando e testando o doce de acordo com sua preferência. Colocando mais açúcar se preferir

Coloque uma colher de sopa do suco de limão.

Cozinhe em fogo baixo por aproximadamente uma 40 minutos, acrescentando água sempre que estiver secando.

Bata no liquidificador para ficar homogêneo. Se estiver muito grossa leve novamente ao fogo e acrescente água até a consistência de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17198-panna-cotta-de-queijo-com-calda-de-goiaba.html>