

PANNA COTTA COM COALHADA E GELEIA DE MORANGO CASEIRA

INGREDIENTES

400 ml de coalhada fresca

200 ml de leite

1 caixa de creme de leite

2 colheres de mel

1 envelope de gelatina incolor

4 colheres (sopa) de açúcar refinado

2 caixas de morango fresco

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a coalhada fresca, o leite de vaca, o creme de leite e o mel, durante 3 minutos.

Enquanto isso, hidrate a gelatina incolor com um pouco de água fervida, depois adicione a gelatina no liquidificador, bata mais uns segundos e reserve.

Unte uma forma de pudim com um pouco de óleo (para desenformar a panna cotta).

Despeje a massa na forma e cubra com papel-alumínio, deixe na geladeira por 4 horas, para que o doce fique firme.

Enquanto o doce está na geladeira, faça uma geleia caseira de morangos, corte os morangos em rodelas, coloque em uma panela com o açúcar.

Mexa bem e aperte com a colher de pau para que os morangos sejam espremidos, sem parar de mexer, observando que a mistura começa a ficar com aspecto de geleia apague o fogo.

Coloque a mistura num pote e leve para gelar.

Desenforme o doce e coloque a geleia por cima, bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/18698-panna-cotta-com-coalhada-e-geleia-de-morango-caseira.html>