PANNA COTTA COM COALHADA E GELEIA DE MORANGO

INGREDIENTES

400 ml de coalhada fresca

200ml de leite de vaca

1 caixa de creme de leite

1 envelope de gelatina incolor

3 colheres (sopa) de mel

2 caixas de morango

3 colheres (sopa) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Colocar no liquidificador a coalhada fresca o leite de vaca o creme de leite o meu e a gelatina hidratada durante 3 minutos.

Unte uma forma de pudim com um pouco de óleo para desenformar o doce quando estiver pronto, despeje a massa e leve à geladeira por no mínimo 4 horas ou até que fique bem firme.

Corte os morangos em rodelas coloque na panela juntamente com o açúcar e a essência de baunilha, mexendo até que forme um creme com os morangos quase todo desmanchado, coloque num vidro e ponha para gelar.

Depois desenforme o doce e enfeite com a geleia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18785-panna-cotta-com-coalhada-e-geleia-de-morango.html