

# PANACOTTA COM CALDA DE CEREJA

## INGREDIENTES

300 g de chocolate branco  
600 g de creme de leite  
300 ml de leite  
100 g de açúcar  
1 pacote gelatina sem sabor (24 g)  
3 colheres (sopa) de rum ou 1 colher de essência de baunilha  
50 ml de água para dissolver a gelatina  
óleo para untar  
1 pote de cerejas em calda

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Bata as cerejas com a calda no liquidificador.

Despeje por cima da panacotta após desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19072-panacotta-com-calda-de-cereja.html>