

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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