

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>