

PANNA COTTA COM GOIABADA

INGREDIENTES

5 g de gelatina incolor

300 ml de creme de leite

300 ml de leite

1 colher de chá de essência de baunilha

50 g de açúcar

goiabada cascão (pode ser reduzida com água em fogo baixo para ficar mais líquida)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, adicione água fria à gelatina incolor, não muito, só até cobrir um pouco a gelatina.

Deixe que ela descanse por 10 minutos, até que ela absorva a água e inche.

Em fogo baixo, coloque o creme de leite, o leite, a essência de baunilha, o açúcar e a gelatina, mexa até dissolver tudo.

Não pode ferver.

Coloque a mistura em uma tulipa pequena e deixe refrigerar por 4 horas, ou até que fique consistente.

Depois, adicione a goiabada por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28059-panna-cotta-com-goiabada.html>