

PANNA COTTA

INGREDIENTES

PANNA COTTA:

Panna cotta: 400 ml de creme de leite

400 ml de leite

1 e 1/2 xícaras de açúcar

24 g de gelatina incolor

1 fava de baunilha ou uma colher de sopa rasa de essência

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS:

Calda de frutas vermelhas: 200 g de morango

1 xícara de açúcar

1/3 xícara de vinho do porto

MODO DE PREPARO

PANNA COTTA:

Panna cotta: Corte a fava de baunilha ao meio raspando seu interior.

Coloque a baunilha em uma caçarola, junto com o leite, o creme de leite e o açúcar.

Aqueça, sem deixar ferver, e acrescente a gelatina já hidratada em água.

Coloque a mistura em forminhas ou em uma forma grande e leve à geladeira por cerca de 2 horas.

Na hora de servir, retire da geladeira, aqueça em água quente e desenforme.

Cubra com a calda.

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS:

Calda de frutas vermelhas: Aqueça todos os ingredientes juntos, até formar uma calda ligeiramente espessa.

Deixe esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29268-panna-cotta.html>