

PANNA COTTA ORIGINAL

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:300 g de frutas vermelhas (blueberry, cerejas, morangos e framboesas)

1 xícara de açúcar

Se as frutas não estiverem congeladas, acrescente 1 dedo da xícara de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda:Coloque as frutas na panela com o açúcar e se precisar a água.

Deixe ferver até que a água vermelha das frutas se transforme em uma calda fina.

Espere esfriar e acrescente em cima da Panna Cotta para servir.

Sirva gelada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40560-panna-cotta-original.html>