PANNA COTTA DO BRUNECCO

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco

1 vagem de baunilha

8 folhas de gelatina

80 g de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente, coloque as folhas de gelatina de molho em água gelada de 10 a 15 minutos ou segundo as instruções da embalagem

A seguir, corte a vagem de baunilha no cumprimento e com a ponta da faca

Em uma panela, junte o creme de leite fresco ao açúcar e adicione as sementes e a sua vagem para aromatizar a mistura

Uma vez que a mistura começar a ferver, retire do fogo e retire a vagem

Nesse meio tempo, a hidratação da gelatina estará pronta, tire da água e junte à mistura de creme de leite fresco aquecido

Misture bem o todo até que a gelatina tenha derretido e não haja grumos

Leve à geladeira e deixe repousar por ao menos 5 horas

Antes de servir a Panna cotta, faça a imersão das forminhas por alguns segundos em água quente para ajudar a desenforma

Sirva assim ou em modo natural, elas também podem ser acompanhadas à uma salsa de caramelo, frutas frescas ou coulis de frutas vermelhas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4286-panna-cotta-do-brunecco.html