

PANNA COTTA COM MORANGO

INGREDIENTES

- 250 g de creme de leite fresco
- 2 envelopes de gelatina em pó incolor
- 1 caixa de morangos (300 g)
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de leite em pó

MODO DE PREPARO

Hidrate e dissolva a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.

Lave e enxugue os morangos, cuidadosamente.

No liquidificador, bata a gelatina, o creme de leite fresco, o creme de leite da lata, o açúcar, o leite e o leite em pó.

Pique os morangos e reserve alguns inteiros para decorar. Unte com óleo e açúcar uma forma para pudim.

Distribua os morangos picados e coloque a massa batida por cima. Leve á geladeira até firmar, por aproximadamente 6 horas. Desenforme, decore com o restante dos morangos e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46657-panna-cotta-com-morango.html>