

PANACOTA ESPANHOLA

INGREDIENTES

PANACOTA:

Panacota: 80 ml de creme de leite
5 g de gelatina incolor e sem sabor
10 ml de água quente
60 g de cream cheese
25 g de açúcar de confeiteiro

MASSA RENDA:

Massa renda: 20 g de açúcar de confeiteiro
20 g de farinha de trigo
20 g de clara de ovo
20 g de manteiga derretida
5 g de cacau em pó

CREME DE CHOCOLATE E CAFÉ:

Creme de chocolate e café: 40 g de chocolate meio amargo
30 ml de creme de leite
5 g de café solúvel
10 ml de água
5 g de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

PANACOTA:

Panacota: Primeiramente dissolver a gelatina em água quente e reserve.
Aqueça o creme de leite com o açúcar até começar a ferver. Em seguida acrescentar o cream cheese até dissolver tudo, e por último, a gelatina dissolvida.
Colocar em um recipiente individual no formato desejado e por na geladeira para esfriar.

MASSA RENDA:

Massa renda: Misturar o açúcar com a manteiga derretida. Em seguida a farinha e depois a clara. Misturar bem. Por último o cacau em pó.

Reserve na geladeira por 15 min até ficar com uma consistência mais firme.

Em uma forma de silicone espalhar a massa em tiras ou círculos de espessura bem fina, em torno de 3 a 4 mm.

Assar em forno a 180°C por cerca de 5 a 10 minutos.

Retirar a massa ainda quente e reservar. Quando estiver fria quebre ela livremente deixando desenhos com pontas.

CREME DE CHOCOLATE E CAFÉ:

Creme de chocolate e café:Primeiramente dissolva do café solúvel em água quente. Reserve.

Em uma panelinha colocar o creme de leite em fogo baixo até levantar fervura, em seguida acrescente o chocolate e mexa sem parar com a panela fora do fogo até derreter por completo o chocolate. Acrescente o café solúvel, misture. E por ultimo o açúcar de confeito.

Desenforme a panacota que estava na geladeira. Afunde um pedaço de massa renda dentro da panacota cremosa. Decore com o creme de chocolate e café em volta e cacau em pó por cima. E aproveite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52242-panacota-espanhola.html>