

PANNACOTTA

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco

3 colheres de sopa de açúcar

1 e ½ colher de chá de gelatina em pó sem sabor

1 colher de chá de essência de baunilha

6 colheres de sopa de leite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture o leite e a gelatina. Mexa bem, com uma colher, até a gelatina se incorporar no leite. Reserve.

Em uma panela acrescente o creme de leite e o açúcar. Leve ao fogo médio e mexa até levantar fervura. Desligue o fogo e acrescente a mistura de leite e gelatina. Misture.

Acrescente a essência de baunilha. Misture mais um pouco.

Espere esfriar um pouco e distribua o creme em potinhos. Leve à geladeira até endurecer.

Para desenformar, antes de colocar o creme nos potinhos, passe um pouquinho de óleo neles e molhe com água. Jogue o creme. Na hora de desenformar, esquente um pouco de água e coloque rapidamente o potinho na água quente.

Cuidado para não deixar a água entrar no pote!

Sirva a pannacotta com calda de framboesa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53028-pannacotta.html>