

PANNA COTTA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

500 ml de creme de leite fresco

3 folhas de gelatina incolor sem sabor

açúcar a gosto

1/2 fava e raspas de baunilha

Hidrate a gelatinha com um pocuo de água, deixando por 4 minutos na água

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve ao fogo, o creme de leite fresco adoçado a gosto, a fava de baunilha, mexa bem e deixe até começar a ferver.

Retire do fogo e junte a gelatina já hidratada, mexa para desmarchá-la bem.

Retire a fava da baunilha. Coloque em forminhas ou numa travessa.

Leve para gelar e solidificar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54544-panna-cotta-com-chocolate.html>