PANNA COTTA COM COULIS DE AMORA

INGREDIENTES

Panna cotta

600 ml de creme de leite

250 ml de leite

200 g de açúcar

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 pacote (12 gramas) de gelatina sem sabor em pó

Coulis de amora200 g de amora

3/4 de xícara de açúcar

2 colheres (sopa) de conhaque ou uísque

2 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela o creme de leite, o leite, o açúcar e a baunilha

Dissolva em um recipiente à parte gelatina em 4 colheres de leite

Acrescente aos demais ingredientes da panela e leve a fogo baixo mexendo sempre

Até começar a fazer bolinhas de fervura no canto da panela, não deixe ferver

Coloque a mistura em uma forma de pudim ou potinhos individuais (usei uma forma de silicone para bolo)

Não é necessário untar a forma com nada

Cubra com plástico filme e deixe esfriar naturalmente

Leve à geladeira por aproximadamente 5 horas até ficar firme com a consistência de um pudim

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio

Mexa sempre até obter uma calda densa

Deixe esfriar

Para desenformar a panna cotta, passe uma faca na lateral da forma para desgrudar

Cuidado para não deixar cair de um espaço grande entre o prato e a forma, pode acabar quebrando o doce

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7693-panna-cotta-com-coulis-de-amora.html