

PANNA COTTA

Ingredientes:

500 g de nata

250 g de leche

150-200 g de azúcar

1 cucharadita de azúcar vainillado

12 hojas de gelatina hidratadas 5 minutos en agua fría

Preparación:

1-Ponga en el vaso la nata, la leche, el azúcar y el azúcar vainillado y caliente 6 min, 80°, vel 3.

2- Añada la gelatina bien escurrida y mezcle 10 seg vel 3. Vierta la mezcla en una flanera de 1 litro o reparta en 6 vasos bajos previamente humedecidos con agua. Deje solidificar en el frigorífico durante un mínimo de 6 horas. Sirva bien frío.