

Panna Cotta de Frutos vermelhos



Ingredientes: 200 mililitro de leite
400 mililitro de natas frescas
1 unidade de vagem de baunilha
100 centigrama de açúcar
3 load de gelatina
0 unidade de frutos silvestre

Instruções de preparação:

Colocam-se as folhas de gelatina dentro de uma tigela com agua fria, para humedecerem, durante 5 min. Leva-se ao lume o leite, as natas, a baunilha e o açúcar e mexe-se até ficar bem quente. Juntam-se as folhas de gelatina bem espremidas. Continua-se a mexer. Retira-se do lume e deita-se nas tacinhas. Calda Levam-se ao lume os frutos silvestres, juntando-se um pouco de água e duas colheres de açúcar. Passa-se com a varinha mágica. Podem-se juntar depois uns frutos inteiros. Decorar a gosto

Sugestões Adicionais: