

# PANNACOTTA DE CARAMELOS WERTHERS ORIGINAL



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

## Descripción:

ESTE POSTRE ES MUY SUAVE Y FINO PARA EL PALADAR

## Ingredientes para 10 personas :

- 7 DE 17 GR. CADA UNA de HOJAS DE GELATINA
- 500 GR. de LECHE
- 500 GR. de NATA LÍQUIDA
- 50 GR. de CARAMELOS WERTHERS
- 150 GR. de AZÚCAR
- AZÚCAR LÍQUIDA PARA EL MOLDE

## Preparación:

### Paso 1

En un cazo al fuego ponemos la leche, la nata, el azúcar y los caramelos, removemos sin parar hasta que estos estén totalmente disueltos, retiramos del fuego y agregamos la gelatina escurrida que previamente la tendremos en agua fría.

### Paso 2

Dejamos que se deshaga la gelatina y la vertemos en un molde caramelizado, dejamos enfriar unas horas, (mejor de un día para otro) y desmoldamos.