PANNACOTTA DE CARAMELOS WERTHERS ORIGINAL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL

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