Panna Cotta

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 45min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 ml. de Leche
- 400 ml. de Nata líquida
- 8 cucharadas de Azúcar glas
- 1 Vainilla en vaina
- 10 hojas de Gelatina neutra

Preparación:

Paso 1

Pon la nata y la leche en un cazo al fuego. Abre la vaina de vainilla, rasca el interior y añádelo. Agrega el azúcar glace. Lleva lentamente a ebullición y cuando empiece a burbujear, apágalo. Pon las hojas de gelatina en agua fría para que se ablanden. Escúrrelas, añádelas a la mezcla anterior, removiendo hasta que se disuelvan. Vierte el preparado en 4 moldes, deja templar e introduce en el frigorífico hasta que se solidifiquen.