PANACOTA E CAFE CO LECHE

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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** mailo

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico
El truco de esta receta:
podéis poner café soluble o expreso

Descripción:
que postre italiano se puede hacer en casa y la verdad que sale buenísimo y ahora apetece tomarlo fresquito y en familia

Ingredientes para 4 personas :

- 500 leche
- 250 nata liquida
- 1 palo de canela
- 1 1 CASCARA DE LIMON
- 200 gramos de azucar
- 5 gelatina neutra
- •Caramelo líquido
- 1 taza de cafe
- 100 100 g de nata montada
- 50 gramos de chocolate virutas

Preparación:

Paso 1

Ponemos a calentar la leche con la nata la canela , y el azúcar la corteza de limón y dejamos que se caliente pero que no llegue ha hervir ponemos la taza de café yo lo hecho de cafetera pero lo podéis hacer con café soluble ,luego añadimos la gelatina y le damos un par de vueltas que se disuelva todo y dejamos que se vuelva ha calentar todo colamos todo y colocamos en unos vasos largo primero el caramelo y luego la mezcla y dejamos enfriar y lo ponemos en la nevera servimos con nata montada y trocitos de chocolate