

PANACOTA E CAFE CO LECHE



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

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** MARIA APARICIO



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 líquida
 - 1 palo de canela
 - 1 CASCARA DE LIMON
 - 200 gramos de azúcar
 - 5 gelatina neutra
 - •Caramelo líquido
 - 1 taza de café
 - 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 a 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 a 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