Panacota

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

Creador: SrFeo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Puedes darle un toque diferente si caramelizas el molde.

Descripción:

Postre muy sencillo y tradicional de la gastronomía italiana.

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 l de Leche
- 4 hojas de Gelatina
- Azúcar

Preparación:

Paso 1

Remojar la gelatina durante 5 minutos

Paso 2

Poner la leche a calentar y retirar del fuego antes de que llegue a hervir.

Paso 3

Una vez apartada del fuego añadir la gelatina remojada y remover para que se disuelva.

Paso 4

Verter la mezcla en los moldes y meter en la nevera durante 6-8 horas.

Paso 5

Desmoldar y servir adornada con canela molida y sirope de fresa.