

PANNA COTTA



CONFEÇÃO

1. Mergulhe as folhas de gelatina numa taça de água fria. Abra a vagem de baunilha e retire as sementes.

2. Coloque o leite, as natas, o açúcar e as sementes de baunilha na taça com o acessório batedor e seleccione o programa de sobremesas cremosas na velocidade 4 a 95 °C durante 5 min.

3. Após a cozedura, junte a gelatina escorrida e misture na velocidade 6 durante 1 min.

4. Deite o creme em tacinhas, cubra com película aderente e deixe assentar no frigorífico durante pelo menos 12 horas.

INGREDIENTES

- 15 CL LEITE GORDO
- 60 CL NATAS
- 50 G AÇÚCAR
- 1 VAGEM DE BAUNILHA
- 4 FOLHAS DE GELATINA (8 G)