

PANNA COTTA COM CALDA DE MORANGO



INGREDIENTES

- PARA A PANNA COTTA:
- 600 ML NATAS FRESCAS
- 300 ML LEITE
- 9 FOLHAS DE GELATINA INCOLOR
- 180 GR. AÇÚCAR
- EXTRATO BAUNILHA
- PARA A CALDA DE MORANGO:
- 300 GR. MORANGO
- 50GR. ÀGUA
- 80 GR. AÇÚCAR

CONFEÇÃO

1. Demolhar as folhas de gelatina em água fria, durante 5 minutos.

2. Com o acessório batedor, coloquei as natas, o leite, o extrato de baunilha e o açúcar na taça e programei na velocidade 4, 5 minutos a 95 graus.

3. Escorrer bem as folhas de gelatina, adicionar ao preparado e programar velocidade 6 , 1 minuto.

4. Coloquei em copinhos, deixei arrefecer, cobri com película aderente e foi ao frio.

5. Calda de morangos:

6. Coloquei na taça os morangos cortados, com o acessório misturador, velocidade 1, 100 graus 10 minutos. Como ainda estava líquido tive necessidade de programar mais 10 minutos até obter a consistência desejada. Reservei para arrefecer.

7. No dia seguinte coloque a calda nas tacinhas.
