Sobremesa

PANNACOTTA DE LIMÃO E PÊRA

Receita Oficial
Fácil
10 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 400 ML DE NATAS
- 6 CS DE AÇÚCAR
- 1 LIMÃO (SUMO E RASPA)
- 2 CS DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 3 FOLHAS DE GELATINA
- 200 G DE PERAS BEM FIRMES DESCASCADAS E CORTADAS EM PEQUENOS CUBOS
- 7 G DE MANTEIGA
- 70 ML DE ÁGUA
- TACINHAS

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.
2. Descasque e corte a pêra.
3. Amoleça a gelatina em água fria.
4. Deite as natas na cuba. Adicione o açúcar, as raspas de limão, a gelatina e mexa bem até obter uma mistura homogénea.
5. Verta a preparação nas tacinhas. Deixe arrefecer durante 6 horas.
6. Deite os cubos de pêra na cuba, juntamente com a manteiga, o sumo de limão, a água e o açúcar.
7. Tempo de cozedura: 6 minutos.
8. Sirva a pannacotta coberta com o puré cremoso de pêra.