

# PANNACOTTA DE LIMÃO E PÊRA



## INGREDIENTES

- 400 ML DE NATAS
- 6 CS DE AÇÚCAR
- 1 LIMÃO (SUMO E RASPA)
- 2 CS DE AÇÚCAR MASCADO
- 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 homogênea.  
\_\_\_\_\_
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.  
\_\_\_\_\_