

PANNACOTTA



INGREDIENTES

- 150 ML DE LEITE
- 250 ML DE NATAS
- 20 G DE AÇÚCAR
- 50 G DE CLARAS DE OVO
- 2/3 DE VAGEM DE BAUNILHA CORTADA AO ALTO E RASPADA
- 4 TACINHAS DE 140 ML
- 1 PAPEL SULFURIZADO CORTADO EM CÍRCULO PARA FORRA A CUBA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Misture as claras com o açúcar e a baunilha. Adicione o leite e as natas. Divida a preparação pelas tacinhas.

3. Cubra as tacinhas com película aderente. Coloque o papel vegetal na cuba e adicione 200 ml de água. Coloque as tacinhas na cuba.

4. Tempo de cozedura: 9 minutos.

5. Fure a película aderente de cada tacinha. Deixe arrefecer durante pelo menos 2 horas antes de servir.
