

PANNA COTTA

INGREDIENTES (2 raciones)

- 200 ml de nata
- 1 cuch de azúcar
- 1 hoja de gelatina
- culis de fresa o cualquier fruta, mermelada, caramelo o lo que os guste para decorar.

PASOS A SEGUIR

- Calentar la nata (sin hervir) durante 10 min
- Fuera del fuego añadir el azúcar y disolver
 - Añadir la hoja de gelatina previamente hidratada y disolver
 - Verter en un vaso y dejar enfriar mínimo 3horas en la nevera
 - Desmoldar y servir con el culis de fruta

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 3 HORAS NEVERA

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

