



RECEITAS DA FIA

Panna Cotta

www.receitasdafia.com/receitas/panna-cotta

Descubra como fazer uma deliciosa Panna Cotta de Frutas Vermelhas em apenas 45 min!

Panna Cotta or type unknow

 45 min

 8 porções

Ingredientes

PANNA COTTA

- 12 gramas de [gelatina sem sabor](#)
- 5 colheres de sopa de água (para hidratar a gelatina)
- 1 xícara de chá de [leite](#)
- 500 ml de [creme de leite](#) fresco
- 1/4 de xícara de chá de [açúcar](#)
- 1 colher de chá de [baunilha](#)

CALDA

- 450 gramas de [frutas vermelhas](#)
- 150 gramas de açúcar
- 1/2 [limão](#)

Modo de Preparo

PANNA COTTA

1. Hidrate a gelatina em pó sem sabor com água e reserve.
2. Em uma panela, misture o leite, o creme de leite, o açúcar e a baunilha.
3. Aqueça a mistura em fogo baixo, mexendo continuamente, até que o açúcar dissolva e o líquido esteja aquecido.
4. Adicione a gelatina hidratada à mistura quente e mexa até que ela se dissolva completamente.
5. Deixe a mistura esfriar por 30 minutos, mexendo ocasionalmente.
6. Após o tempo de descanso, mexa novamente antes de despejar a Panna Cotta em tacinhas ou forminhas.
7. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas.

CALDA

1. Prepare a calda de frutas vermelhas: em uma panela, misture as frutas vermelhas, o açúcar e o suco de meio limão.
2. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 10 minutos, ou até que as frutas estejam macias e a calda tenha engrossado.
3. Sirva a Panna Cotta gelada com a calda de frutas vermelhas por cima.
4. Bom apetite!