

PANNA COTTA COM DOCE DE MORANGO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 13 PUDINS

150g de açúcar
400 ml de natas
200 ml de leite
1 vagem de baunilha
6 folhas de gelatina
Doce de morango q.b.



Tempo de preparação: 15 minutos + ~3 horas
Custo: 4.40 € | Custo por pudim: 0.34 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/panna-cotta-doce-morango-27862/>

PREPARAÇÃO

1. Demolhe as folhas de gelatina durante 5 minutos.
2. Num tacho, leve ao lume as natas, o leite, a baunilha e o açúcar.
Mexe e deixe aquecer bem.
Quando o açúcar estiver dissolvido e o açúcar bem quente, retire a vagem de baunilha.
Adicione as folhas de gelatina bem espremidas.
Mexe até dissolver, sem deixar ferver.
3. Encha forminhas individuais com o líquido.
Leve ao frigorífico até ficar solidificado (~3 horas).
Na hora de servir, mergulhe as forminhas em água quente durante alguns segundos e desenforme.
Sirva com uma colher de chá de doce de morango.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com