

PANA COTTA

Ingredientes:

MEZCLA 1

- 200 ml de leche entera
- ½ sobre gelatina neutra de 10 gramos (o sea 5 gr.)

MEZCLA 2

- 500 ml de nata para montar
- 70, 120 o 150 gr de azucar depende del gusto deseado
- 1 cdita de vainilla
- Ralladura de limón (opcional)
- Una ramita de canela (opcional)

PROCEDIMIENTO

Para la mezcla 1 :

* Coloque la leche en un recipiente de cerámica en el microondas durante 30 segundos y posteriormente agregue lentamente y mezclando la gelatina en polvo hasta que se disuelva completamente luego puede pasarla por un colador para quitar algún grumo restante .

Para la mezcla 2 :

* Mezclar la nata con el azucar y los olores en una olla y llevar a ebullición, retirar del fuego

Unir las mezclas 1 y 2 y batir vigorosamente.

Poner en la nevera hasta que se solidifique (al menos 3 horas).

