PANNA COTTA

Receta sacada del libro de Thermomix Cocina Italiana

INGREDIENTES: para 6 raciones

- 500 gr. de nata
- 250 gr. de leche
- 150-200 gr. de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 12 hojas de gelatina hidratadas 5 minutos en agua fria

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la nata, la leche , el azúcar y el azúcar vainillado y caliente **6 min./80º/vel.3**
2. Añada la gelatina bien escurrida y mezcle **10 seg./vel.3.**Vierta la mezcla en una flanera (de 1 litro) o reparta en 6 vasos bajos previamente humedecidos con agua. Deje solidificar en el frigorífico durante un mínimo de 6 horas. Sirva bien frio**.**

SUGERENCIA:

Puede servir con mermelada de fresa, salsa de toffe o de chocolate y/o fruta fresca.

M. Teresa Carrió Prat
http://thermomix-sabadell.es/carrioprat