

- Panna cotta de matcha -



INGREDIENTES

1/2 TAZA DE LECHE

2 TAZAS DE CREMA

1/4 DE TAZA DE AZÚCAR

1 CDA DE POLVO DE MATCHA

6 G DE GRENETINA DISUELTA EN 30 ML DE AGUA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

1. ENGRASA LIGERAMENTE EL INTERIOR DE TUS MOLDES, USA UNA SERVILleta PARA QUITAR EL EXCESO DE

ACEITE.

2. EN UNA OLLITA CALIENTA LA LECHE, LA CREMA, EL AZÚCAR Y EL POLVO DE MATCHA HASTA QUE HIERVA A FUEGO LENTO.
3. AGREGA LA GRENETINA E INTEGRA BIEN. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y MEZCLA HASTA QUE ESTÉ INTEGRADO.
4. CUELA LA MEZCLA A TRAVÉS DE UN COLADOR FINO Y VIERTE EN TUS MOLDES. REFRIGERA POR AL MENOS 4 HORAS O TODA LA NOCHE.
5. PARA DESENMOLDAR, REMOJA LA BASE DEL MOLDE EN UNA OLLA CON AGUA CALIENTE POR 5 SEGUNDOS. PASA UN CUCHILLO POR TODA LA ORILLA DEL PANNA COTTA Y CON MUCHO CUIDADO VOLTÉALO SOBRE UN PLATO.
6. DECORA CON POLVO DE MATCHA Y FRUTOS ROJOS.