

- Panna cotta de yogurt con limón y kiwi -



INGREDIENTES

1 SOBRE DE GRENETINA EN POLVO

1 TAZA DE LECHE ENTERA

2 TAZAS DE YOGURT SABOR VAINILLA O NATURAL

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1 LIMÓN, SÓLO LA CÁSCARA Y FINAMENTE RALLADA

2 kiwis

PROCEDIMIENTO

1. EN UN RECIPIENTE VIERTES EL SOBRE DE GRENETINA Y AGREGAS AGUA CALIENTE Y REVUELVES HASTA DESHACER LOS GRUMOS.
2. EN UNA OLLA, HIERVE LA LECHE A FUEGO LENTO Y RETIRA.
3. MEZCLA LA GRENETINA CON LA LECHE HASTA INTEGRAR POR COMPLETO.
4. AÑADE EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA, EL YOGURT DE VAINILLA O NATURAL Y LA RALLADURA DE LIMÓN Y REVUELVE.
5. VIERTES LA MEZCLA EN VASOS O MOLDES INDIVIDUALES
6. REFRIGERA POR 4 HORAS O HASTA QUE ESTÉ BIEN CUAJADO
7. PARA SERVIR, DECORA CON RODAJAS DE KIWI SOBRE LA PANNA COTTA Y DISFRUTA.