

- Panna cotta de vainilla -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- 4 CDAS DE GRENETINA SIN SABOR
- 4 CDAS DE AGUA
- 4 TAZAS DE CREMA DE LECHE O NATA LÍQUIDA
- FRAMBUESAS Y MENTA PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA LA GRENETINA EN UN BOL E HIDRATA CON EL AGUA, MEZCLA Y RESERVA.
2. EN UNA OLLITA CALIENTA LA CREMA, A LO QUE HIERVA, APAGA EL FUEGO Y ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. MEZCLA LA GRENETINA EN LA CREMA, INCORPORANDO MUY BIEN HASTA QUE LA

GRENETINA SE DISUELVA COMPLETAMENTE.

3. DEJA ENFRIAR LA MEZCLA ANTES DE COLOCARLA EN MOLDES EN FORMA DE CORAZÓN.
4. LLEVA AL REFRIGERADOR MÍNIMO POR 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN FIRMES.
5. DESMOLDA Y SIRVE ACOMPAÑADO DE FRUTA FRESCA (FRAMBUESAS O FRESAS) Y MENTA.