

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta di ropa55

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 5 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 500 ml di panna fresca
- 2 fogli di gelatina alimentare
- 3 bustine di vanillina
- 100 g di zucchero
- 100 g di cioccolato extra fondente.

PREPARAZIONE



2 Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Mettete tutti gli ingredienti in una casseruola e fate sciogliere lo zucchero, spegnete appena prima che arrivi a bollire.



3 Aggiungete fuori dal fuoco la gelatina strizzata e mescolare bene.

Lasciate raffreddare, e passate con un colino.



4 Versate in stampi monoporzione, precedentemente foderati con pellicola.



5 Mettete nel congelatore per 5 ore.

Sformate e coprite col cioccolato fuso a bagnomaria.

