

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta allo yogurt

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



PER LA PANNA COTTA

- 200 ml di latte
- 2 fiale di aroma alla vaniglia
- 3 cucchiai abbondanti di zucchero
- 3 g di gelatina in fogli
- 150 g di yogurt greco.

PER LA COPERTURA

- 100 g circa di marmellata di ciliegie
- poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 In una casseruola mettete il latte e portate quasi a bollore.



2 Unite l'aroma e lo zucchero.



3 Togliete dal fuoco e aggiungete la gelatina precedentemente fatta ammollare in acqua fredda per 10 minuti.



4 In una ciotola mettete lo yogurt.



5 E aggiungete il latte con la gelatina sciolta.



6 Mescolare bene con la frusta a mano.



7 Setaciate il composto con un colino.



8 Versate il composto in 4 stampini da budino.



9 Fate riposare in frigorifero per almeno 3 ore.

Per sformarli bagnate l'esterno dello stampino con dell'acqua bollente, adagiate lo stampino sopra un piatto e fate scendere la panna cotta.

Decorate con un poco di marmellata e una spolverizzata i zucchero a velo.

