

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Panna cotta al caramello

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

250 ml di panna fresca
mezzo baccello di vaniglia
250 ml di latte
7 g di gelatina in fogli
120 g di zucchero.

PREPARAZIONE

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

In una casseruola preparate il caramello con 50 g di zucchero e 2 cucchiaini di acqua, fate cuocere a fiamma bassa fino a quando non diventa ambrato, versate il caramello in 4 cocotte.

Portate quasi a bollire il latte con 70 g di zucchero e la vaniglia tagliata a metà.

Aggiungete al latte la gelatina ammorbidita e ben strizzata e mescolare accuratamente, unire la panna e continuare a mescolare.

Filtrare il preparato con il colino e versatelo nelle cocottine.

Mettete in frigo per almeno 3 ore.

Sformarla, girarla sopra un piatto e servire.

