

POSTRES



Tiempo de preparación:
40 minutos



Porciones:
6 personas

Pannacotta de fresa

Ingredientes:

- 2 Tazas de leche
- 2 Tazas de mermelada de fresa B&B
- 4 Cucharadas de gelatina sin sabor
- 6 Cucharadas de agua
- 2 Tazas de crema de leche
- 8 Fresas frescas sin hojas, desinfectadas y cortadas en sextos
- 1 Cucharada de esencia de vainilla

Preparación:

1. Pon a calentar a fuego bajo la leche, crema de leche, 1 taza de mermelada de fresa y esencia de vainilla en una olla.
2. Para hidratar la gelatina sin sabor; en un recipiente colocar cuatro cucharadas de gelatina sin sabor con 1/2 taza de agua y mezcla, lleva al microondas por 20 segundos o hasta que este líquida.
3. Cuando la gelatina ya esté líquida, incorpora a toda la mezcla de leche, mueve constantemente y lleva a hervir por un minuto máximo.
4. Agrega la mezcla en copas o recipientes hondos pequeños y lleva a refrigeración por 2 horas como mínimo.

Para servir:

1. Agregar 1 cucharadita de mermelada de fresa a cada recipiente.
2. Decora con lascas de fresas en la parte de arriba.

