Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Panna cotta con dulce de membrillo

+4h · 6 raciones · 456 kcal

Ingredientes

- Membrillo con naranja
- **35gr** de mantequilla
- **5 hojas** de gelatina
- **500ml** de nata 35% materia grasa
- **2 sobres** de azúcar vainillado
- Galletas

POR RACIÓN

Proteínas	4,5 g
Grasas	37 g
Hidratos	27 g
Fibra	0,9 g

Elaboración

1. Hidratar las hojas de gelatina en un bol con agua fría
2. Triturar las galletas, añadir la mantequilla, mezclar bien y poner en el fondo del molde aplastando con una cuchara
3. Llevar al frigorífico una hora
4. En un cazo poner la nata y el azúcar vainillado, y cuando rompa a hervir, retirar del fuego y agregar la gelatina, remover bien, dejar templar y verter en el molde
5. Llevar a la nevera y dejar enfriar unas 8 horas para que cuaje bien
6. Servir con un poco de miel o sirope y listo para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya