MARÍA



Panna cotta con moras

4h 4 raciones

Ingredientes

- **250 ml** nata para montar
- **125 ml** leche
- **8 gr** hoja de gelatina
- **25 gr** azúcar
- Mermelada de moras casera
- Frutos rojos

Elaboración

1. Hidratar la gelatina en agua muy fría
2. En una cazuela juntar la nata con la leche y llevar a ebullición, incorporar el azúcar e infusionar un par de minutos más
3. Escurrir la gelatina, meterla en la cazuela y dar unas vueltas
4. Poner mermelada de moras en el fondo de unos vasitos e ir echando la mezcla anterior
5. Dejar reposar un mínimo de 4 horas en la nevera y después decorar con frutos rojos, miel o mermelada

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy