



Sobremesas e Gelados



50 MIN



FÁCIL



6 UNIDADES



YÄMMI 2

Ingredientes

Para a panna cotta:

- 4 folhas de gelatina
- Água fria q.b.
- 2 ½ pacotes de natas (500 ml)
- 100 g de açúcar
- 1 vagem de baunilha

Para o molho:

- 300 g de frutos vermelhos congelados
- 100 g de açúcar
- 25 g de água

Preparação

- 1º** Demolhe a gelatina em água fria e, de seguida, aqueça-a num tacho pequeno até que derreta. Reserve.
- 2º** No copo coloque as natas, o açúcar e a vagem de baunilha cortada ao meio (no sentido do comprimento). Programe 10 minutos, a 95°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 3º** Com a máquina ainda em funcionamento, junte a gelatina ao preparado de natas, através da abertura da tampa do copo de mistura.
- 4º** Retire a vagem e verta o preparado numa forma ou em taças individuais. Leve ao frigorífico até solidificar.
- 5º** Faça o molho de frutos vermelhos: coloque no copo os frutos vermelhos com o açúcar e a água. Programe 10 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 6º** Sirva a panna cotta coberta com o molho de frutos vermelhos e decore com frutos frescos a gosto.