

Panna Cota com Frutas Vermelhas

4 porções



Requer prática

up to 40 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

2 xícaras chá de Creme de Leite fresco

1 xícara chá de Leite

1 lata de Leite Condensado

1 colher sopa de Manteiga

2 unidades Gemas de Ovo

1 envelope Gelatina em Pó

Incolor Dr. Oetker

5 colheres sopa de Água

1 colher café de Aroma Baunilha

Dr. Oetker

Morangos e Amoras para decorar

Calda:

½ xícara chá de Água

2 xícaras chá de Morangos

1 xícara chá de Mirtilos

½ xícara chá de Açúcar

Preparo:

Adicione o creme de leite fresco, o leite, o leite condensado, a manteiga e as gemas em uma panela e leve ao fogo, mexendo até ficar espesso. Desligue e deixe amornar. Misture a **Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker** com a água e dissolva em banho-maria ou no micro-ondas. Junte ao creme anterior, acrescente o **Aroma Baunilha Dr. Oetker** e misture. Coloque em refratários individuais pequenos untados e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e sirva com a calda.

Calda:

Leve ao fogo todos os ingredientes, até formar uma calda não muito grossa. Desligue e deixe esfriar