

PANNA COTTA

Ingredientes:

- 2 T crema para batir
- 2 T leche descremada
- ½ T azúcar
- 6 cdas agua
- 2 pzas sobres de grenetina

Procedimiento:

1. Aceitar los moldes con un aceite neutro.
2. Colocar la crema, la leche y el azúcar en una olla. Llevar a un hervor y colocar los saborizantes que desees (té, extractos, etc).
3. En un tazón agregar el agua y añadir la grenetina en forma de lluvia.
4. Recalentar ligeramente la mezcla de crema y leche. Disolver en ella la grenetina y llevar de inmediato la mezcla a los moldes.
5. Refrigerar durante al menos cuatro horas.
6. Separar del molde con un cuchillo, ayudarse, de ser necesario, de un poco de agua caliente para despegarlos del molde. Se pueden servir en copas para no desmoldarlos. Servir con un jarabe saborizado, miel o jarabe de frutas.