

Hortifruti União na cozinha

Panna cotta com frutas

1L de creme de leite fresco
14gr de gelatina em pó sem sabor
1 fava ou 1 colher (sobremesa) essência de baunilha
1/2 xícara de açúcar
3 colheres (sopa) açúcar para a calda
300gr de morangos
200gr de mirtilos



Inicie a receita misturando as frutas em um recipiente junto à 3 colheres de açúcar. Tampe e guarde na geladeira.

Em uma panela, coloque o creme de leite com 1/2 xícara de açúcar, mexendo bem em fogo baixo. Acrescente fava de baunilha (cortada ao meio) ou a essência e a gelatina já dissolvida (de acordo com as instruções da embalagem) e mexa até ficar morno. Desligue o fogo, coloque em taças ou em uma vasilha, aguarde esfriar um pouco e leve para a geladeira por 4 horas. Antes de servir, coloque as frutas por cima.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 15 minutos (+4 horas de geladeira)