



PANNA COTTA COM MIX DE FRUTAS VERMELHAS

 Nível Intermediário	 Rendimento 4 porções	 Tempo de preparo 20 minutos	 Ocasião Dia a Dia	 Modo de preparo Geladeira
--	--	---	---	---

INGREDIENTES

Panna cotta

- 12 g de gelatina sem sabor
- ¼ de xícara (chá) de leite integral
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha

Calda

- 300 g de Mix de Frutas Vermelhas Swift
- ½ xícara (chá) de açúcar
- suco de 1 limão
- folhas de hortelã frescas para decorar

MODO DE PREPARO

Panna cotta

1. Em uma tigela, polvilhe a gelatina sobre o leite e deixe repousar por 5 minutos.
2. Em uma panela, misture o creme de leite e o açúcar. Cozinhe mexendo em fogo médio até que o açúcar se dissolva por completo.
3. Adicione gelatina dissolvida no leite e a baunilha, mexendo até que o creme esteja completamente liso e homogêneo.
4. Divida a mistura entre 4 ramequins e leve à geladeira, coberto com filme plástico, por pelo menos 2 horas antes de servir.

Calda

1. Em uma panela, coloque o açúcar e o mix de frutas vermelhas. Cozinhe por 10 minutos em fogo médio. Deixe esfriar.
2. No momento de servir a panna cotta, coloque a calda por cima.

PRODUTOS UTILIZADOS



Mix de frutas vermelhas
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR