

Panna cotta al café



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 5

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panna-cotta-al-cafe>

Preparación

Hervir el café y 1 cucharada de azúcar impalpable 5 minutos o hasta que espese. Calentar 200grs de queso crema con el resto del azúcar y la vainilla sin que llegue a hervir. Agregar la gelatina disuelta en el agua. Batir el resto del queso crema e incorporar a la preparación anterior. Colocar el jarabe de café frío en la base de la copa y cubrir con la preparación de queso. Decorar con granos de café y/o chauchas de vainilla para disfrutar un postre rápido y atractivo!

Ingredientes

- 60 cc. Café fuerte
- 1 cucharada/s Azúcar impalpable
- 450 kgrs. Queso Crema
- 1 cucharada/s Gelatina sin sabor disuelta en 1 cucharada de agua hirviendo
- 1 poco de chauchas de Vainilla para decorar
- 1 cucharada/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Otro

