

Panna cotta con yogurt



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/panna-cotta-con-yogurt>

Preparación

Poner a escurrir el yogurt sobre un paño limpio en un colador por 1 hora. Aparte raspar la mitad de la chaucha de vainilla y mezclar con el azúcar. Agregar el yogurt y revolver bien. Poner la mitad de la crema a calentar a fuego suave y antes de que hierva retirar e incorporar la gelatina revolviendo siempre para que se disuelva bien. Volcar la mitad de la preparación de yogurt reservada, mezclar, agregar la otra mitad, unir y reservar. Finalmente batir el resto de crema de leche casi a punto chantillí; incorporar con movimientos envolventes a la preparación de yogurt; y volcar en moldes individuales tipo timbal. Cubrir con papel film y dejar en heladera por al menos 8 horas o toda una noche. Servir salseado con puré de frambuesas. Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 1-1/2 taza/s Yogurt blanco
- 1/2 chaucha Vainilla
- 6 cucharada/s Azúcar
- 1 taza/s Crema de leche
- 1 cucharadita/s Gelatina sin sabor
- 1 poco Jarabe de frambuesa

Categorías

Un día normal, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces