

Panna cotta de almendras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

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-de-almendras>

Preparación

En una cacerola, calentar los arándanos, 3/4 taza de azúcar y el jugo de limón y cocine a fuego medio-bajo hasta que espese, revolviendo con frecuencia. Pise los arándanos en un colador para quitar las semillas y extraer todo el jugo; ponga el jarabe a un lado hasta que se necesite. Calentar la crema, la leche, la media taza de azúcar y las almendras hasta que las almendras que ablanden, luego reducir el fuego al mínimo y dejar reposar 15 minutos. Cuele la mezcla de leche y volver a la olla y mantener el calor. Pruebe y añada suficiente extracto de almendra para obtener el sabor de la almendra según lo desee. Remojar las hojas de gelatina en agua fría durante 5 minutos, escurrir el agua y añadir a la olla. Revuelva hasta que la gelatina se disuelva. Vierta la panna cotta en 6 moldes o vasitos y refrigere por lo menos 6 horas. Sirva con el jarabe por encima si usa moldes individuales, sino rociar sobre el plato. Agregar almendras por arriba si desea.

Ingredientes

- 2 taza/s Crema de leche
- 2 taza/s Leche
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1 taza/s Almendras tostadas y picadas
- 3 hoja/s Gelatina
- 1-1/2 taza/s Arándanos
- 1 cucharada/s Jugo de limón
- 3/4 taza/s Azúcar
- 1 poco Esencia de almendras

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

