


Bontà alle mandorle

circa 2 - 4 porzioni

 facile

 up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 busta di Preparato per Panna Cotta
con guarnizione ai Frutti di bosco
200 ml latte
100 ml latte di mandorle
200 ml panna
foglie di menta fresca
lampone interi

Preparare la panna cotta con il latte, la panna e il latte di mandorla, seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.

Porre in frigorifero per almeno 4 ore.

Versare la panna cotta raffreddata in una terrina e mescolarla con un cucchiaino.

Distribuire la salsa ai frutti di bosco alla base dei bicchierini, aggiungere la panna cotta.

Decorare infine con scaglie di mandorla, foglioline di menta e lamponi.

*Il consiglio del Pasticciere:

Per velocizzare la preparazione, puoi utilizzare il minipimer per mescolare la panna cotta.