

Panna cotta ai frutti di bosco e lavanda

6 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

300 ml latte

8 fiori di lavanda

1 confezione di Preparato per
Panna Cotta con guarnizione ai
Frutti di bosco200 ml panna da montare
frutti di bosco a piacere

- 1 Metti in un pentolino 8 fiori di lavanda lavati ed asciugati, aggiungi il latte e porta ad ebollizione.
- 2 Spegni la fiamma, chiudi il pentolino con un coperchio e lascia la lavanda in infusione per 2 ore.
- 3 Monta lo stampo seguendo le istruzioni indicate.
- 4 In un pentolino filtra il latte, aggiungi gradatamente mescolando la panna e porta ad ebollizione.
- 5 Togli dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande, mescola bene e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti continuando a mescolare.
- 6 Versa la crema nello stampo e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per 4 ore.
- 7 Disponi la panna cotta pronta in 6 piattini e decora a piacere con la guarnizione ai frutti di bosco e i frutti di bosco.
- 8 Conserva in frigorifero il prodotto pronto e consumalo entro 24 ore.