

Panna Cotta al caramello e papaya

circa 4 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato
100 g papaya
100 ml latte
200 ml panna

- 1 Frulla la papaya con il latte. Versa il frullato di papaya e la panna, in un pentolino e porta ad ebollizione.
- 2 Togli dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande e mescola bene. Riporta ad ebollizione e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti, continuando a mescolare.
- 3 Versa la crema in 4 vasetti e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per almeno 4 ore.
- 4 Prima di servire decora con il caramello e a piacere aggiungi dei pezzetti di papaya.
- 5 Conserva la panna cotta in frigorifero e consumala entro 48 ore.