

Panna cotta al tè matcha

6 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Ingredienti:

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato
200 ml panna da montare
300 ml latte
2 cucchiaini di tè matcha
frutta fresca per decorare

- 1 Monta lo stampo seguendo le istruzioni indicate.
- 2 In un pentolino metti il tè matcha, aggiungi gradatamente mescolando la panna e il latte e porta ad ebollizione.
- 3 Togli dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande, mescola bene e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti continuando a mescolare.
- 4 Versa la crema nello stampo e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per 4 ore.
- 5 Disponi la panna cotta pronta in 6 piattini e decora a piacere con il caramello e la frutta fresca.
- 6 Conserva in frigorifero il prodotto pronto e consumalo entro 24 ore.