

Panna cotta alla curcuma

6 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per Panna
Cotta con caramellato
300 ml latte
200 ml panna da montare
5 g curcuma

- 1 In un pentolino porta a ebollizione la panna con il latte, toglì dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande, la curcuma e mescola bene.
- 2 Porta nuovamente ad ebollizione e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti, continuando a mescolare.
- 3 Versa la crema in 6 stampini e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per almeno 4 ore.
- 4 Prima di servire, sforma le panne cotte e completa con il caramello.
- 5 Conserva le panne cotte in frigorifero e consumale entro 48 ore.