

Panna cotta alla menta in bicchiere

6 porzioni



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato
200 ml panna
250 ml latte
50 ml sciroppo alla menta
180 g panna montata zuccherata
6 foglie di menta fresca

- 1 Montare lo stampo seguendo le istruzioni indicate. Portare ad ebollizione in un pentolino, la panna, il latte e lo sciroppo alla menta.
- 2 Togliere dal fuoco, aggiungere il contenuto della busta grande, mescolando bene. Riportare ad ebollizione e far bollire a fuoco vivo per 2 minuti, continuando a mescolare.
- 3 Versare la crema nello stampo e lasciare raffreddare. Porre in frigorifero per 4 ore.
- 4 Trasferire la panna cotta in una terrina, con una frusta a mano o un minipimer omogeneizzarla e dividerla in 6 bicchieri. Decorarla con ciuffetti di panna montata e porla in frigorifero per 20 minuti.
- 5 Prima di servire decorare i bicchieri con il caramello e le foglie di menta.
- 6 Conservare in frigorifero il prodotto pronto e consumarlo entro 24 ore.