

Panna cotta con fragole

4 porzioni



facile

up to 20 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

- 1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato
- 200 ml panna
- 300 ml latte
- 125 g fragole tagliate a pezzettini
- 25 g zucchero semolato
- 2 fragole a piacere per decorare

- 1 Versa panna e il latte 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 panna cotta nello stampo; poni in frigorifero a raffreddare per almeno 4 ore.
- 4 Con un frullatore ad immersione frulla le fragole tagliate a pezzettini insieme allo zucchero, dividi il composto in 4 vasetti e poni in frigorifero.
- 5 Con un frullatore ad immersione omogeneizza la panna cotta raffreddata, quindi dividila nei 4 vasetti e ponila in frigorifero per circa 20 minuti.
- 6 Prima di servire, decora a piacere la panna cotta con il caramello e le fragole tagliate a metà.
- 7 Conserva in frigorifero la panna cotta e consumala entro 24 ore.