


Panna cotta con liquore all'arancia e spezie

circa 4 porzioni

 facile up to 20 Min.**Ingredienti:****Ingredienti:**

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato
200 ml panna
275 ml latte
25 ml liquore all'arancia
1 cucchiaino di spezie miste (cannella, cardamomo, zenzero)

- 1 Versa panna, latte, liquore all'arancia e spezie 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. Aggiungi a piacere delle scorzette di arancio e delle stecche di cannella.
- 5 Conserva la panna cotta in frigorifero