

Panna cotta in vasetto con caramello

circa 8 vasetti



facile

up to 20 Min.

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

1 confezione di Preparato per Panna Cotta con caramellato

200 ml latte

300 ml panna

1 confezione di Brownie

1 confezione di cameo Anacardi e Arachidi ricoperti di Miele&Sale

- 1** Monta lo stampo seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Versa panna e latte in un pentolino, aggiungi il caffè solubile, stempera leggermente 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 nello stampo e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per 4 ore.
- 4** Trasferisci la panna cotta in una terrina, con una frusta a mano o un minipimer omogenizzala.
- 5** Distribuisci dei cubetti di brownie in ogni vasetto, aggiungi la panna cotta e poni in frigorifero per almeno 1 ora.
- 6** Prima di servire distribuisci in ogni vasetto un cucchiaino di miele e sale e il caramello.

Conserva in frigorifero il prodotto pronto e consumalo entro 24 ore.