

Panna cotta melograno e frutta secca

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
cannella in polvere
50 g melograno

Per decorare:

frutta secca caramellata

- 1 Monta lo stampo seguendo le istruzioni indicate. Porta ad ebollizione in un pentolino, la panna e il latte.
- 2 Togli dal fuoco, aggiungi il contenuto della busta grande, la cannella, mescolando bene. Riporta ad ebollizione e fai bollire a fuoco vivo per 2 minuti, continuando a mescolare.
- 3 Versa la crema nello stampo, copri con pellicola trasparente a contatto e lascia raffreddare. Poni in frigorifero per 4 ore.
- 4 Trasferisci la panna cotta in una terrina, con una paletta mescolala fino ad ottenere una crema omogenea, incorpora il melograno.
- 5 Distribuisci la panna cotta in 4 vasetti e ponila in frigorifero per 20 minuti.
- 6 Prima di servire la panna cotta decorala con il caramello e la frutta secca caramellata.
- 7 Conserva in frigorifero il prodotto pronto e consumalo entro 24 ore.