



Sobremesas

Doces de Colher

Panna Cotta com Molho de Morango

45 min.

Fácil

Económico

4 doses

Ingredientes

- 1 embalagem de Natas LONGA VIDA
- 2 folhas de gelatina incolor
- 1 c. de café de extracto de baunilha
- 8 morangos grandes

Informação nutricional

Energia	185,2 kcal	9%*
Proteínas	2,0 g	4%*
Lípidos	1,5 g	2%*
Hidratos de Carbono	13,8 g	5%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Para a Panna cotta: Numa caçarola colocar as natas, colocar o açúcar, a casca do limão, levar ao lume até estar quase em fervura (não deixar ferver), mexer com umas varas. Retire do lume.
- 2 Retirar a casca do limão, e juntar a baunilha e a gelatina previamente já demolhada e derretida, e misturar.
- 3 Distribuir pelas formas e levar ao frigorífico preferencialmente de um dia para o outro.
- 4 Desenformar com a ajuda de uma faca em volta da forma, e se não sair, colocar um segundos dentro de uma tigela com água quente. Cobrir com o molho. Para o molho de morango
- 5 Partir os morangos em pedaços pequenos, e colocar num tacho pequeno ou caçarola, e juntar o açúcar e o sumo do limão.
- 6 Deixar cozinhar em lume médio mexendo sempre, para os morangos se desfazerem quase totalmente.

- 7 Retirar do lume,e continuar a mexer até se desfazerem (podem usar varinha, mas não é necessário).
- 8 Passar por um passador de rede para uma tigela para se livrar de grumos e sementes (gosto deste molho assim)
- 9 Deixar arrefecer uns 5 minutos e cobrir as Pana cotas.