

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.