

Sobremesas Doces de Colher

Panna Cotta de Caramelo

27 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

2 embalagens de Natas LONGA VIDA

3 folhas de gelatina incolor

200 g de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

PARA O CROCANTE:

5 g de manteiga

40 g de açúcar

40 g frutos secos sem pele tostados (avelãs, amendoins, amêndoas)

Informação nutricional

Energia	276,6 kcal	14%*
Proteínas	3,3 g	7%*
Lípidos	3,7 g	5%*
Hidratos de Carbono	34,5 g	13%*

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

Preparação

1. Demolhar as folhas de gelatina em água fria.
2. Levar as natas e o leite condensado ao lume, mexendo até começar a ferver. Retirar do lume e adicionar a gelatina escorrida.
3. Untar tacinhas ou copinhos com spray desmoldante ou óleo. Encher com o creme e levar ao frio cerca de 4 horas ou até prender.
4. Desenformar a servir com crocante de frutos secos.
5. Para o crocante: Picar grosseiramente os frutos secos e doura-los numa sertã. Derreter o açúcar em lume brando até ficar caramelo claro.

6 Juntar a manteiga e mexer bem. Juntar os frutos secos e deitar sobre papel vegetal. Deixar endurecer e partir em pedaços que vão decorar a panna cotta.