



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.