



Sobremesas

Doces de Colher

Panna Cotta

🕒 20 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 1 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 120 g de Natas LONGA VIDA
- 1 vagem de baunilha
- 350 ml de leite
- 4 folhas gelatina incolor
- PARA A CALDA:
- 3 c. de sopa açúcar
- 2 chávenas de chá de frutos silvestres
- raspa de 1 limão
- 1/4 de chávena de chá de água

Informação nutricional

Energia	2179,8 kcal	109%*
Proteínas	51,2 g	102%*
Lípidos	5,5 g	8%*
Hidratos de Carbono	437,4 g	168%*

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

Preparação

- 1 Numa tigela, misture o Leite Condensado Magro e as natas. Junte a baunilha e aos poucos o leite. Adicione a gelatina previamente derretida.
- 2 Leve ao lume até iniciar a fervura. Coloque em forminhas e leve ao frio.
- 3 Calda: Coloque todos os ingredientes num tacho e leve ao lume mexendo com cuidado até apresentar consistência de calda.
- 4 Retire do lume e deixe arrefecer. Deitar por cima da Panacotta já desenformada e servir.