

Receitas da Cleo Herrera

PANACOTA



INGREDIENTES

- 300 ML de creme de leite fresco;
- 200 ML de leite integral;
- 90 Gramas de açúcar;
- 5 Gramas de gelatina sem sabor;
- 1 Colher de sopa de extrato de baunilha;



CALDA

- 1 Caixa de morango;
- 1/2 Xícara de açúcar;

Preparo: Levar todos os ingrediente em fogo médio, e deixar ferver, até ficar cremoso.

MODO DE PREPARO

- Hidrate a gelatina com água;
- Misture os ingredientes na panela, até ferver;
- Depois que ferver, misture a gelatina até dissolver e coloque nas taças;
- Coloque na geladeira por 5 horas;
- Finalize com a calda.

