

PANA COTTA SIMPLES DA MARCELA

INGREDIENTES

- 1 xícara de creme de leite fresco
- 2 xícaras de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 caixa de morango
- 1/4 de copo de água
- 1/2 xícara cheia de açúcar
- 8 g de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

- Misture o creme de leite, o leite e a essência em uma panela, depois adicione a gelatina
- Coloque em taças para servir e leve à geladeira até firmar
- Leve ao fogo baixo e depois que ferver espere por 30 minutos até reduzir e engrossar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4512-pana-cotta-simples-da-marcela.html>