

PANACOTTA II

INGREDIENTES

500 g de nata líquida

250 ml. De leche

150 g de azúcar

4 láminas de gelatina

Coñac

PREPARACIÓN

Remojar la gelatina en agua fría.

Poner todos los ingredientes menos el coñac en el vaso, programar 5 minutos, 80°, velocidad 4.al final echar la gelatina y el coñac y batir unos segundos en velocidad 4.

Poner en un molde, llevar a la nevera y dejar cuajar.

Una vez desmoldado, adornar con frutas del bosque.