PANNA COTTA ALLE ROSE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g latte intero
- 500g panna fresca
- 80g cioccolato bianco
- 1 busta Preparato per Panna Cotta
- 4g Petali di Rosa
- q.b. topping alla fragola

PROCEDIMENTO

- Mettere i petali di rosa in infusione nella panna per dodici ore circa.
- Portare a bollore il latte con la panna, spegnere il fuoco, unire la busta di preparato e frullare il tutto con l'aiuto di un mixer.
- Versare la panna cotta negli stampi e raffreddare per almeno due ore.
- Disporre il cioccolato bianco spezzato su una teglia coperta di carta forno e infornare a 140 gradi per circa 15 minuti. Raffreddare e tagliare a piacere.
- Servire la panna cotta alle rose abbinando la salsa di fragola, il crumble di cioccolato e guarnire con fiori freschi.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Preparato per Panna Cotta

Petali di Rosa