PANNA COTTA CON ROSAS



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 500g leche entero
- 500g nata fresca
- 80g chocolate blanco
- 1 bolsa Preparado Para Panna Cotta
- 4g Pétalos de Rosa
- q.s. topping de fresa

MÉTODO

- Remojar los pétalos de rosa en nata durante unas doce horas.
- Llevar la leche a ebullición con la nata, apagar el fuego, añadir la bolsa de preparado y batir con la ayuda de una batidora.
- Verter la panna cotta en los moldes y refrigerar durante al menos dos horas.
- Coloque el chocolate blanco partido en una bandeja de horno cubierta con papel de horno y hornear a 140 grados durante unos 15 minutos. Enfriar y cortar al gusto.
- Sirva la panna cotta de rosas combinando la salsa de fresas, el cramble de chocolate y adornar con flores frescas.

PRODUCTOS EN ESTA RECETA



Preparado Para Panna Cotta



Pétalos de Rosa