Panna Cotta

Cocina: Italiana | Dificultad: Fácil | Tiempo: 15 min + reposo | Porciones: 4

Ingredientes

- 500 ml nata para montar
- 80 g azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 6 g gelatina en hojas
- Frutos rojos para decorar

Preparacion

1. Hidratar la gelatina en agua fría.
2. Calentar la nata con azúcar y vainilla sin hervir.
3. Incorporar la gelatina escurrida y mezclar.
4. Verter en moldes y refrigerar 4 horas.
5. Desmoldar y servir con frutos rojos.