



<https://www.mepillasquisando.com>



## 1111 - PANNA COTTA CON CAMELO



### INGREDIENTES:

- 500 ml. de Nata líquida para montar.
- 60 gr. de Azúcar blanca.
- 3 Hojas de Gelatina.
- 1 Vaina de Vainilla.
- 25 gr. de Azúcar o Caramelo líquido.

### ELABORACIÓN:

Ponemos la gelatina en un bol con agua fría hasta cubrirlas, dejamos hasta que se hidraten. En un cazo con la nata, el azúcar y la vaina de vainilla abierta. Ponemos el cazo a fuego medio alto hasta que casi llegue a ebullición. En ese momento retiramos el cazo del fuego y quitamos la vaina. Escurrimos la gelatina simplemente cogiéndola con tus manos y estrujándola para que suelte el agua y la echamos en el cazo. Removemos un poco la mezcla para que la gelatina se disuelva por completo. Echamos la mezcla en moldes. Esperamos a que se enfríen a temperatura ambiente y después introducimos en el frigorífico durante 4 ó 5 horas para que se cuajen.

<https://www.mepillasquisando.com>