



PANNACOTTA DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

3 tazas de crema para batir

3/4 taza de leche

1 cucharadita de vainilla

1/4 taza de leche condensada

150 g de chocolate blanco en trozos

3 sobres de grenetina hidratados en 1/2 taza de agua fría y disuelta

Procedimiento:

En una olla, vierte la crema para batir, la leche, la leche condensada; mezcla y calienta ligeramente. Una vez caliente, agrega el chocolate blanco en trozos y mezcla hasta que se funda por completo. Agrega la vainilla. Apaga la hornilla, agrega poco a poco y sin dejar de mezclar la grenetina previamente hidratada y disuelta.

Vierte en moldes individuales. Refrigerera hasta que cuaje por completo.

Decora rallando con un poco de leche condensada y zarzamoras.

Consejo: Recuerda que es importante hidratar la grenetina y después disolverla a baño María o dentro del horno de microondas.

Tiempo de preparación: 15 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4-6