



OUR RECIPES

PANNA COTTA DE CAFÉ Y GRANOLA (SILVIA CEREZO GARCÍA)



INGREDIENTS:

- 400 ml de nata de montar.
- 100 g de azúcar.
- 3 hojas de gelatina.
- 8 g de café soluble.
- Un chorrito de crema de orujo de licores Panizo.
- Granola.

PREPARATION:

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría durante 10 minutos. En los vasitos de presentación añadir una cucharada generosa de la granola. En un cazo poner la nata, el azúcar, el café y la crema de orujo. Dejar que hierva removiendo de vez en cuando. Añadir la gelatina hidratada y escurrida. Apagar el fuego y remover bien para que se disuelva la gelatina en el líquido. Verter la crema sobre la granola. Dejar que enfríe y meter en la nevera al menos 4 horas para que la gelatina cuaje.