



Panna cotta al caffè - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

latte - vanillina - gelatina

Ingredienti x 4 persone:

500 ml panna fresca
250 ml latte intero
120 gr zucchero semolato
una bustina di vanillina
3 fogli di gelatina
una tazzina di caffè.

Procedimento:

Ammollare la gelatina in una ciotolina con poca acqua fredda.

Caramellare 70 gr di zucchero in mezzo bicchiere d'acqua, e versarlo nello stampo unico o in quattro stampini singoli. (io ho usato uno grande unico)

In un pentolino portare ad ebollizione il latte con la panna, il resto dello zucchero e la vanillina, infine aggiungere il caffè e la gelatina strizzata, mescolando con cura.

Versare il composto nello stampo caramellato e farlo raffreddare completamente, poi mettere in frigo per almeno 4 ore.

Sformare su un piatto da dolce e servire.

