Panna Cotta de Café



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Crumble de nuez

Azucar: 100 Gramos
Canela: 1 Pizca
Harina 0000: 200 Gramos
Mantequilla: 100 Gramos
Nueces picadas: c/n

Panna Cotta

Agua: 50 c.c.
Azucar: 150 Gramos
Cafe: 150 c.c.
Crema de leche: 500 c.c.
Gelatina sin sabor: 14 Gramos

Preparación de la Receta

Panna cotta

- Colocar en una olla a fuego lento *crema* de leche hasta *hervir*
- Activar aparte la *gelatina* hidratada.
- Agregar a la *crema* hirviendo el azúcar hasta integrar bien
- Incluir el **café** hasta terminar de calentar la mezcla
- Una vez diluida la *gelatina*, agregar a la preparación
- Verter la mezcla en caliente en los recipientes elegidos

Crumble

- Precalentar el horno a 200° C.
- Colocar *mantequilla*, azúcar, canela, nueces y *harina* en una placa formando un arenado.
- Esparcir por toda la placa

- Llevar al horno por 15 minutos.
- Agregar el *crumble* al postre una vez que esta frío

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pannacotta-de-cafe