

# Panna Cotta de Café

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Crumble de nuez

**Azúcar:** 100 Gramos

**Harina 0000:** 200 Gramos

**Nueces picadas:** c/n

**Canela:** 1 Pizca

**Mantequilla:** 100 Gramos

### Panna Cotta

**Agua:** 50 c.c.

**Azúcar:** 150 Gramos

**Crema de leche:** 500 c.c.

**Café:** 150 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>