Pannacotta de milk tea

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Leche: 300 cc
Azucar: 80 g
Menta: Cantidad necesaria
Crema de leche: 1 Taza
Gelatina: 5 g
Canela: Cantidad necesaria
Esencia De Vainilla: Cantidad necesaria
Miel: Cantidad necesaria
Menta: Cantidad necesaria
Agua: 2 cdas.
Té: 2 Saquitos

Preparación de la Receta

- Para comenzar, infusionamos la leche caliente con los saquitos de té. Pasado unos minutos, retiramos los saquitos y llevamos la leche a un bol.
- Hidratamos la *gelatina* sin sabor con 2 cucharas grandes de agua. Llevamos por 20 segundos al microondas hasta que se diluya.
- A la mezcla de té con leche le añadimos el azúcar, la taza de *crema* de leche, perfumamos con esencia de vainilla y la *gelatina* diluida. Mezclamos bien y llevamos la preparación a 2 cuencos.
- Dejamos enfriar hasta que se solidifique y terminamos con miel, canela y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pannacotta-de-milk-tea-2