Pannacotta de yogur y biscotti de maiz

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscotti

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Harina de Maíz: 80 grs.
Extracto de vainilla: 1 cda
Ralladura de naranja: 1
Sal: Una pizca
Harina 0000: 140 g
Manteca: 100 g
Azúcar orgánico: 100 g
Almendras: 40 g
Damascos: 40 g
Huevos de granja: 2 Unidades

Compota

Azúcar orgánico: 300 g
Tomates cherry: 300 grs.
Vino rosado: 300 cc
Arándanos: 300 grs.

Pannacotta

Crema: 500 cc
Agua frìa: 35 cc
Yogur natural: 250 g
Azúcar orgánico: 100 g
Gelatina: 7 g

Preparación de la Receta

Pannacotta

- Calentar en una olla la *crema* con el azúcar orgánico.

- Llevar a hervor.
- Hidratar la *gelatina* con el agua fría, dejar descansar para que se hinchen los cristales.
- Una vez que la *crema* bajo la temperatura, integrar la *gelatina*.
- Revolver para que se disuelva bien en toda la preparación.
- Colocar el yogurt natural en un bowl, agregarle la *crema*, mezclar con un batidor para deshacer todos los grumos del yogurt.
- Volcar la preparación en moldes individuales.
- Llevar a la heladera hasta que gelifique.

Biscotti

- Cremar la *manteca* con el azúcar orgánico.
- Perfumar con la ralladura de *naranja* y el extracto de vainilla
- Agregar los huevos

- Mezclar los secos

- Las harinas, el bicarbonato de sodio y la sal.
- Incorporar los secos, los damascos y las de almendras picadas.
- Formar un bollo, terminar de trabajar en la mesada, dar forma, colocar en una platina.
- Llevar al horno a 160°

Compota

- Llevar al fuego todos los ingredientes.
- Cocinar por 10 min.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pannacotta-de-yogur-y-biscotti-de-maiz