

## - Panna cotta de matcha -



### INGREDIENTES

1/2 TAZA DE LECHE

2 TAZAS DE CREMA

1/4 DE TAZA DE AZÚCAR

1 CDA DE POLVO DE MATCHA

6 G DE GRENETINA DISUELTA EN 30 ML DE AGUA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

### PROCEDIMIENTO

1. ENGRASA LIGERAMENTE EL INTERIOR DE TUS MOLDES, USA UNA SERVILLETA PARA QUITAR EL EXCESO DE

ACEITE.

2. EN UNA OLLITA CALIENTA LA LECHE, LA CREMA, EL AZÚCAR Y EL POLVO DE MATCHA HASTA QUE HIERVA A FUEGO LENTO.
3. AGREGA LA GRENETINA E INTEGRA BIEN. ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y MEZCLA HASTA QUE ESTÉ INTEGRADO.
4. CUELA LA MEZCLA A TRAVÉS DE UN COLADOR FINO Y VIERTE EN TUS MOLDES. REFRIGERA POR AL MENOS 4 HORAS O TODA LA NOCHE.
5. PARA DESENMOLDAR, REMOJA LA BASE DEL MOLDE EN UNA OLLA CON AGUA CALIENTE POR 5 SEGUNDOS. PASA UN CUCHILLO POR TODA LA ORILLA DEL PANNA COTTA Y CON MUCHO CUIDADO VOLTÉALO SOBRE UN PLATO.
6. DECORA CON POLVO DE MATCHA Y FRUTOS ROJOS.