



Panna cotta classica al caramello

Dosaggio

Panna Fresca	500 ml
Latte fresco intero	500 ml
Preparato 'Per Panna Cotta'	150 g
Topping al Caramello	q.b.



Preparazione

Miscelare gli ingredienti e portare ad ebollizione, mescolando. Lasciar bollire per 1-2 minuti.

Versare negli stampi e lasciar raffreddare in frigorifero (0-4°C) per almeno 3 ore.

Decorare con Topping al caramello.

Possibili varianti:

Il topping da decorazione può essere scelto in base al gusto personale: Gianduvia, Cioccolato, Crema Catalana, Frutti di Bosco, Amarena, Fragola.