NUESTRAS RECETAS

PANNA COTTA DE LICOR DE CREMA CON ORUJO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

-500 ml leche
-60 gr azúcar
-1 cucharadita de extracto vainilla
-150 ml Crema de Orujo de @orujospanizo
-7 hojas de gelatina.

Para la cobertura:
-200 gr choco negro postres
-150 ml leche

PREPARACIÓN:

Ponemos las hojas de gelatina en agua fría para hidratarlas. Reservar.

Cazo a fuego medio ponemos la leche, azúcar, vainilla y orujo y calentar. Retirar cuando empiece a hervir.

Escurrir la gelatina y la añadimos al cazo, removemos hasta que esté bien disuelta.
Verter la mezcla en vasos y a la nevera 3-4 horas para que cuaje.

En un bol ponemos el chocolate y la leche al microondaas 1 minuto a máxima potencia sin que hierva y removemos hasta que se mezclen bien los ingredientes.
Añadimos una capa en los vasos y a disfrutar.
Dejar en la nevera hasta el momento de consumir.