



Panna cotta al caffè

Ingredienti per 6 porzioni

400 ml	Panna da cucina
120 ml	Latte intero
150 g	Zucchero semolato
n° 6	Cucchiaini di caffè solubile
n° 4	Fogli di gelatina (8 g circa)

Preparazione

1. Mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina.
2. In un pentolino antiaderente far scaldare panna, latte e zucchero; una volta arrivato a bollore spegnere il fuoco.
3. Versare il caffè solubile (io ne metto sei cucchiaini, ma dipende dai gusti) e mescolare bene.
4. Strizzare la gelatina, unire al composto caldo in modo che si scioglia e versare il composto negli stampi (preferibili quelli di silicone).
5. Far raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.
6. Sformare e servire decorando a piacere.