

PANNACOTTA LIVIANA DE PERAS CON ALMENDRAS



Dificultad:
Baja



Porciones:
6



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 198 Kcal |
| Proteínas: | 7.5 g |
| Grasa Total: | 15.0 g |
| Colesterol: | 29 mg |
| H. de Carbono: | 8.2 g |
| Fibra Dietética: | 0,5 g |
| Sodio: | 61 mg |

Ingredientes

- 2 Tazas de leche SVELTY®
- 1 Cucharita de esencia de vainilla
- 1 Cascarita de naranjas
- Endulzante a gusto (17 gotas aprox.)
- 1 Tarro de crema NESTLÉ® 157 g
- 15 g de gelatina sin sabor (dos sobres de 7.5 g)
- 1 Tarro pequeño de peras en conserva
- 80 g de almendras laminadas o enteras

Preparación

1.- Junta en una cacerola la leche SVELTY® con la vainilla y la cascarita de naranjas, agrega el endulzante y lleva a fuego medio hasta que tome temperatura a punto de hervir. Retira del fuego y de inmediato agrega la crema NESTLÉ®, remueve hasta integrar bien en la preparación.

2.- Disuelve la gelatina sin sabor en 90 ml de agua tibia (5 cucharadas) y reposa durante 3 minutos hasta que quede más firme. Agrega a la mezcla de leche y crema y remueve hasta disolverla completamente.

3.- Escurre las peras y muélelas con la ayuda de una mini-pimer o juguera hasta obtener un puré. Agrega esta molienda a la preparación anterior y remueve hasta integrar. Vierte la preparación en pocillos individuales y lleva a refrigeración durante 2 horas aproximadas hasta que la preparación tome textura. Al momento de servir decora con las almendras y si gustas una salsa a elección.