

PANNACOTTA DE CAFÉ SIN AZÚCAR



Ingredientes

- 2 Tazas de leche SVELTY®
- 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml c/u)
- 3 Cucharadas rasas de sucralosa
- 2 Cucharadas de café NESCAFÉ® TRADICIÓN®
- ¼ Taza de agua caliente
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- 1 Vaina de vainilla
- 5 Hojas de colapez (10 g de gelatina en polvo sin sabor)

Preparación

1.- En una cacerola junta la leche SVELTY® con la crema larga vida NESTLÉ®, añade la sucralosa y el café NESCAFÉ® TRADICIÓN® disuelto en el agua caliente indicada, añade la vaina de vainilla abierta completamente y lleva a fuego medio.

2.- Calienta la preparación durante 6 a 8 minutos sin que hierva, retira del fuego y agrega la esencia de vainilla. Aparte hidrata las hojas de colapez en abundante agua fría sumergiéndolas una a una. Reposa durante 3 minutos hasta ablandarlas, retíralas del agua y estrújalas levemente para retirar toda el agua (en el caso de utilizar gelatina en polvo, debes disolverla en ¼ taza de agua).

3.- Cuando la mezcla de la cacerola haya bajado su temperatura a tibio, agrega la gelatina de una vez y revuelve enérgicamente hasta disolver la gelatina y no visualices ningún grumo o trozo de esta. Vierte la preparación en pocillos individuales y lléalos a refrigeración durante 2 horas hasta que tomen textura. Retíralos y sírvelos de inmediato acompañado de alguna fruta o una salsa que no tenga azúcar.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
15 minutos

Información Nutricional

Energía:	142 Kcal
Proteínas:	1.3 g
Grasa Total:	12.6 g
Colesterol:	23.0 mg
H. de Carbono:	4.4 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	32 mg