

# Panna cotta



Questo dolce al cucchiaio dal sapore delicato è diventato ormai famoso in tutto il mondo ed è sinonimo della bontà della tradizione italiana insieme al Tiramisù.



PORZIONI  
8



PREPARAZIONE  
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ  
FACILE



COTTURA  
10 MINUTI



RIPOSO  
6 ORE

**CALORIE RISPARMIATE CON DIETE.TIC AL POSTO DELLO ZUCCHERO =  
TOTALE 400 KCAL / 50 KCAL PER PORZIONE**

## INGREDIENTI

1/2 litro di panna fresca  
1 dl di latte  
10 g di gelatina alimentare in fogli  
30 gocce di Diete.Tic o 15 maxi gocce (confezione spray)  
1 stecca di vaniglia  
200 g di fragole  
cocco in scaglie per decorare

## STEPS



1.

Mettete in ammollo i fogli di gelatina in acqua fredda per il tempo indicato sulla confezione. In un pentolino versate il latte e fatelo scaldare fino a farlo arrivare al limite del bollore. Fatevi sciogliere la gelatina ammollata e ben strizzata mescolando.



2.

In una seconda casseruola mettete la panna con Diete.Tic, i semi di vaniglia e portate a bollore. Spegnete e unite il latte con la gelatina. Mescolate con una frusta per amalgamare.



3.

Trasferite il composto ottenuto all'interno di uno stampo a cassetta appena inumidito con acqua ghiacciata. Livellate e fatelo rassodare in frigorifero per almeno 6 ore.



4.

Sfornatelo sul piatto da portata e decoratelo con le fragole e il cocco in scaglie.