

## PANACOTA CON CARAMELO, FRESAS Y FRUTAS DEL BOSQUE



### Ingredientes Menù

100 g Zucchero caramellato (Azúcar caramelizado) - DNO  
Èpannacotta (Panacota) - LK1

### Ingredientes

200 g Frutas del bosque frescas  
150 g Azúcar glas  
Fresas

**Chef:** Monica Copetti

**Sin gluten**

### Preparación

PARA 8 PORCIONES

Trabajar Èpannacotta con una batidora de inmersión y verterla en 8 moldes individuales. Dejar reposar en el frigorífico al menos 8 horas.

Antes de servir, desmoldar la panacota en el plato y decorar con azúcar caramelizado, frutas del bosque, fresas frescas y hojas de menta.