PANNA COTTA IN VASETTO



Chef: Monica Copetti

Ingredienti Menù

1 confezione Èpannacotta - LK1X

20 g Sablage nocciola - 7086

50 g Garniture di frutti di bosco - AO1

50 g Riccioli di cioccolato - 7087

Ingredienti

q.b. Foglioline di menta

100 g. Frutti di bosco freschi

Procedimento

Per 8 vasetti

Lavorare èpannacotta con un frullatore a immersione e versarla in 8 vasetti. Lasciare riposare in frigorifero almeno 8 ore. Decorare con la garniture di frutti di bosco, con frutti di bosco freschi e foglioline di menta, oppure con riccioli di cioccolato e sablage nocciole.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)