

## PANNA COTTA ALLA FARINA BONA

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 11.11.2015

---

### Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.4 l Panna 35%  
60 g Zucchero  
12 g Farina BONA  
0.5 dl Latte  
5 g Gelatina in foglie

#### Mise en place

- Immergere la gelatina in acqua fredda
- Unire la farina bona nel latte

#### Preparazione

- Portare ad ebollizione la panna con lo zucchero
- Aggiungere la farina bona "diluita" e cuocere per 2 minuti a fuoco lento
- Togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina ben strizzata
- Dressare nelle coppette e mettere a refrigerare
- Guarnire a piacimento e servire le coppette