



PANNACOTTA DE PISTACHE E FERRERO ROCHER

Duração:

Porções

Nível

🕒 15min

👤 8 Pessoas

●○○ Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Creme de leite fresco*	1 L
Pistache (sem casca)	140g
Açúcar de confeiteiro	80g
Gelatina sem sabor incolor	20g
Chocolate amargo	5g
Folha de ouro comestível	À gosto

*Teor de gordura 30 a 35% ou nata

Pannacotta de Pistache e Ferrero Rocher - Instruções

1. Mergulhe a gelatina em água fria por 10 minutos até ficar homogênea.
2. Moa os pistaches e transfira-os para uma panela.
3. Adicione o creme de leite fresco e mexa.
4. Adicione o açúcar de confeiteiro e leve para ferver.
5. Retire do fogo, adicione a gelatina espremida e mexa até dissolver.
6. Divida a mistura em oito forminhas, deixe esfriar e leve à geladeira por 6 horas.
7. Desenforme e decore com um Ferrero Rocher, chocolate amargo ralado e pedaços de folha de ouro.