PANNA COTTA DE PISTACHO FERRERO ROCHER

Tiempo: 15min

Personas: 8 personas

Dificultad: Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Crema doble	1 litro
Pistachos (sin cáscara y pelados)	140g
Azúcar glas	80g
Gelatina	20g
Chocolate negro	50g
Hoja de oro comestible	
Tiempo de preparación:	15 min.

Instrucciones

1. Remoje la gelatina en agua fría durante 10 minutos hasta que esté suave. Muela los pistachos hasta obtener una pasta y transfiéralos en una sartén. Vierta la crema doble y revuelva. Añadir el azúcar glas y poner a fuego lento.
2. Retire del fuego, agregue gelatina exprimida y revuelva hasta que se disuelva. Divida la mezcla en ocho moldes pequeños para pudín y deje enfriar. Colocar en la nevera durante 6 horas hasta que esté listo.
3. Para servir, dé vuelta a cada panna cotta y póngalos en platos. Decorar con un Ferrero Rocher cada uno, rallado de chocolate negro y pedazos de hojas de oro.

   Alérgenos: avellanas, lecitina de soja, crema, pistachos.