



PANNA COTTA DE PISTACHO FERRERO ROCHER

Tiempo:

🕒 15 minutos

Personas:

👤 8 personas

Dificultad:

●○○ Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Crema doble	1 litro
Pistachos (sin cáscara y pelados)	140 g
Azúcar glas	80 g
Gelatina	20 g
Chocolate negro	5 g
Hoja de oro comestible	
Tiempo de preparación:	15 min.

Instrucciones

1. Remoja la gelatina en agua fría durante 10 minutos hasta que esté suave. Muele los pistachos hasta obtener una pasta y transfíralos en una sartén. Vierte la crema doble y revuelva. Añadir el azúcar glas y poner a fuego lento.
2. Retirar del fuego, agregar gelatina exprimida y revolver hasta que se disuelva. Dividir la mezcla en ocho moldes pequeños para pudín y dejar enfriar. Colocar en la nevera durante 6 horas hasta que esté listo.
3. Para servir, da vuelta a cada panna cotta y pónlos 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.