



PANNA COTTA FERRERO ROCHER CON PISTACHIO

Tiempo de
preparación:

🕒 20 min

Porciones: Nivel de
dificultad:

👤 8

●○○ Fácil

Ingredientes

PARA EL PASTEL	CANTIDAD
Ferrero Rocher	8
De doble crema	1 l
De pistachos (sin cáscara y pelados)	140 g
De azúcar glas	80 g
De gelatina	20 g
De chocolate oscuro	50 g
Hoja de oro comestible	

Panna cotta Ferrero Rocher con pistachio ~ instrucciones

1. Remojar la gelatina en agua fría durante 10 minutos hasta que esté suave.
2. Moler los pistachos hasta obtener una pasta y transferir a un sartén. Verter la doble crema y revolver. Añadir el azúcar glas y poner a fuego lento.
3. Retirar del fuego, agregar la gelatina exprimida y revolver hasta que se disuelva. Dividir la mezcla en ocho moldes pequeños para pudín y dejar enfriar. Colocar en el refrigerador durante 6 horas hasta que esté listo.
4. Para servir, retirar cada panna cotta de su molde boca abajo en platos para servir. Decorar con un Ferrero Rocher en cada uno, rallar chocolate oscuro y como último toque colocar la hoja de oro comestible encima.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soya, gluten, huevo, leche, pistachos.