

OLIO CUORE

Panna cotta al cocco e fragole



Ingredienti

- 400 g latte
- 100 g panna
- 70 g zucchero
- 8 g colla di pesce
- 1 arancia
- 50 g farina di cocco

Decorazione

- fettine cocco
- fragole

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 15"**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 221 Kcal**
- **Grassi: 12.25 g**

Preparazione

- Portare a bollire la panna e 200 g di latte con la scorza dell'arancia e la farina di cocco.



- Allontanare dal calore e lasciare in infusione per 30 minuti, poi filtrare schiacciando bene il cocco per recuperare tutto il liquido.



- Riportare sul fuoco il latte restante, la panna e lo zucchero, poi, quando saranno caldi, allontanare dal calore e aggiungere la colla di pesce ammollata in acqua fredda per 10 minuti e strizzata.



- Mescolare bene e lasciare intiepidire leggermente.



- Versare il composto nei vasetti e trasferire in frigo a solidificare.
- Decorazione: decorare i dolci con la frutta e servire.

