

Panna cotta z manny



WWWIOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	1 szklanka
kasza manna	5 łyżek
cukier	2 łyżeczki
sos malinowy	do polania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W garnku podgrzewamy mleko, a gdy zacznie się gotować, wsypujemy kaszę mannę i gotujemy kilka minut, cały czas mieszając, by się nie przypaliła. Następnie dosypujemy cukier i dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Gdy kasza będzie odpowiednio gęsta, wyłączamy, przelewamy do miseczek lub silikonowych pojemniczków i studzimy. Zimne wkładamy do lodówki na kilka godzin, aż będą mocno schłodzone.
- KROK 3 Przed podaniem wyjmujemy z pojemniczków i układamy na talerzykach do góry dnem. Polewamy sosem malinowym.