



## PANNA COTTA TRICOLOR COM NUTELLA®

Outros | Almoço | Jantar | Todo o ano | Banquete

👩🍳👩🍳👩🍳 | 30 minutos ⌚ | 🍷🍷🍷

Ingredientes para 10 pessoas - 3 copos por pessoa

### INGREDIENTES

- 1,2 l de natas
- 60 g de açúcar
- 36 g de espessante para sobremesas
- 150 g de NUTELLA®
- 20 ml de xarope de menta
- 20 ml de xarope de morango
- Menta, a seu gosto
- Morangos, a seu gosto
- 1 vagem de baunilha

### MODO DE ELABORAÇÃO

Coloque as natas num tacho, adicione açúcar e espessante e deixe ferver durante um minuto, mexendo sempre.

Quando as natas estiverem quentes, divida-as em três partes.

Deite uma das três partes nos copos pequenos (40 g, aproximadamente) e deixe no frigorífico durante algumas horas.

Junte 20 ml de xarope de menta na segunda parte, deite nos copos pequenos e deixe no frigorífico durante algumas horas.

Junte 20 ml de xarope de morango na terceira parte, deite nos copos pequenos e deixe no frigorífico durante algumas horas.

Antes de servir, decore o topo com 5 g de Nutella® usando uma manga de pasteleiro.

Decore com a menta, os morangos e a baunilha.