

## Panna cotta LiberoMondo

Eccovi una dolce ricetta.

Portare ad ebollizione 200 ml di panna con 300 ml di latte fresco, quindi togliere dal fuoco, aggiungere il preparato e mescolare fino a che si sia sciolto completamente. Riposizionare sul fuoco e far bollire ancora per un paio di minuti tenendo mescolato. Versare quindi nelle coppette, con gli abbinamenti che più piacciono. Qui tre diverse versioni:

- con fragole fresche condite con lime e zucchero di canna
- con il caramello incluso nella confezione
- con l'aggiunta di una tazzina di caffè espresso, su base di amaretti sbriciolati e biscottati con del burro fuso