

VASITOS DE panna cotta y dulce de ciruelas



Ingredientes

(para 6 vasitos de 125 gr):

dulce de ciruelas:

- 450 gr de ciruelas (sin piel y sin hueso)
- 180 gr de azúcar
- 1 ramita de canela
- 5 gr de gelatina en polvo

panna cotta:

- 200 ml de nata
- 300 ml de leche
- 80 gr de azúcar
- 5 gr de gelatina en polvo

Preparación:

En una cacerola ponemos a cocer las ciruelas ya peladas y sin hueso, junto con el azúcar y la ramita de canela partida por la mitad. Cocinamos a fuego medio durante media hora. Retiramos, quitamos la ramita de canela y añadimos 5 gr de gelatina en polvo. Mezclamos bien y repartimos en los vasitos.

Colocamos los vasitos inclinados sobre una huevera y refrigeramos durante al menos 3 horas.

Pasadas las 3 horas calentamos la leche, la nata y el azúcar en un cazo, removemos hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla esté caliente (pero sin que llegue a hervir). Retiramos del fuego y añadimos los otros 5 gr de gelatina neutra.

Vertemos sobre los vasitos y refrigeramos ya en posición vertical, al menos durante 4 horas.

[conlaszarpasenlamasa](https://www.instagram.com/conlaszarpas)

