

Panna cotta de Frutos del Bosque

Nivel

 6

 25 min



Ingredientes

200ml	Fresubin® HPC (1 Botella) Frutos del Bosque
2	yemas de huevo
4 cucharadas	de azúcar
1 cucharadita	de fécula de maíz
50ml	de crema para batir
6g	Grenetina

Información Nutricional por porción:

Energía	169 kcal
Proteínas.....	5.6 g
Grasas	7.0 g
Carbohidratos....	20.0 g
Fibra.....	0.0 g



Reg. Sanitario Fórmula para Alimentación
Enteral Especializada No. 01IF2018

12-Jul-2021 V-01
No. de entrada a CIS: 213300202C7543

Utensilios

- 1 bowl para batir
- 1 batidora eléctrica
- 1 olla grande y una olla mediana para baño maría
- Juego de tazas medidoras
- 4 tazas pequeñas de cristal
- 1 espátula o pala estilo miserable

Preparación

Mezclar la grenetina en polvo en un recipiente con agua fría. Calentar a baño María el Fresubin® HPC Frutos del Bosque.

Mezclar las yemas de huevo, la fécula de maíz y el azúcar, luego incorporar Fresubin® HPC y cocinar hasta que la mezcla cambie su consistencia (se espese).

Añadir el contenido de la grenetina a la preparación. Batir la crema y añadir a la mezcla. Verter en moldes pequeños (por ejemplo en tazas) y almacenar en el refrigerador durante al menos 2 horas.

TIP:

Disfruta de la panna cotta con algunas frutas frescas o salsa de frutas.