

in provenza

LE RICETTE

Panna cotta all'aroma di lavanda

Quantità

Per 4 persone

Tempo

Circa 40' per la preparazione,
più qualche ora di riposo in
frigorifero

Difficoltà

++

Ingredienti

200 g. di panna liquida - 50
ml. di latte intero - 70 g. di
yogurt magro - 30 g. di
fruttosio - 7 g. di colla di
pesce - 1 cucchiaino di fiori di
lavanda e 4 spighette - 1
cucchiaino di essenza di
vaniglia

Preparazione

In una bacinella mescola bene la panna con il latte e lo yogurt.
Unisci il fruttosio e fallo sciogliere. Versa il tutto in un
pentolino, unisci i fiori di lavanda e accendi il fuoco. Fai
scaldare bene il composto, senza farlo bollire. Spegni e fai
raffreddare.

Nel frattempo, metti la colla di pesce in un piccolo recipiente
con acqua fredda e lasciala almeno 10 minuti in ammollo.
Strizza la colla di pesce e uniscila al composto intiepidito.
Aggiungi l'essenza di vaniglia e mescola bene.

Versa la crema ottenuta in quattro cocottine, filtrandola con
un colino. Tienila nel frigo per qualche ora prima di
consumarla. Versa sopra qualche goccia di essenza di
vaniglia e... guarnisci con una spighetta di lavanda!

Note

Mentre la frutta tagliata si insaporisce e i fiori restano in
infusione, scopri il mondo della lavanda su Inprovenza.it.

 Carica tutti i parametri

Google index [n/a](#)

SEMrush backlinks [L0](#)

SEMrush subdomain backlinks [LD0](#)

Bing index [n/a](#)

Alexa rank [Rank n/a](#)

Webarchive age [Age!](#)

Facebook likes [0](#)

Google +1 [+10](#)

[whois](#)

[source](#)

Altri dati

Report di sintesi [Diagnosi](#) [Densità](#) [Link esterni](#) [0](#) [Link interni](#) [0](#) [Site audit](#) [n/a](#)