

# Panna cotta

## Ingrédients :

- Sucre : 60g
- Lait demi-écrémé : 250ml
- Crème 30-35% : 250ml
- Kinovy : 3 sachets (18g)

## Mode opératoire :

1. Peser le lait et ajouter kinovy, puis mixer au mixeur plongeur durant 1 minute à pleine puissance.
2. Ajouter le sucre et continuer à mixer 1 minute.
3. Rajouter enfin la crème et mixer 30 secondes à vitesse réduite.
4. Mettre en verrine et laisser reposer au réfrigérateur 1H.

*Tps:* 10min

*cuisson/repos frigo:* 1H

*cout:* économique

*difficulté:* facile





*La gélatine  
des pâtisseries  
malins*



Découvrez d'autres délicieuses recettes sur  
[www.kinovy.com](http://www.kinovy.com)