

**AURUM**  
CosaRica

**AURUM**  
CosaRica

# PANA COTTA DE MANGO CON GALLETAS DE JENGIBRE



tiempo de preparación  
**45min**



tiempo total  
**5 horas**



raciones  
**4**



dificultad  
**media**

## INGREDIENTES

- 1 Mango Aurum
- Galletas de jengibre
- 1/2 Vaso de leche fresca
- 3 Láminas de gelatina neutra
- 1 cs de aceite de sésamo
- 1 cp de vainilla
- 2 cs de endulzante
- Frambuesas para decorar

## PREPARACIÓN

1. Tritura las galletas
2. Coloca la tierra en la base de los recipientes o vasitos de cristal
3. Corta el mango, bátelo con el aceite de sésamo y reserva
4. Pon tres laminas pequeñas de gelatina neutra cubiertas con agua para hidratar, durante 5 minutos
5. Calienta medio vaso de leche, dos cucharadas de tu endulzante favorito, y una chucharadita de aroma de vainilla, cuando esté a punto de hervir, retira del fuego
6. Añade gelatina escurrida al cazo y sigue removiendo durante 3 minutos
7. Debes intentar que la panna cotta no hierva en ningún momento, entonces saca del fuego, rellena los recipientes y deja enfriar a temperatura ambiente. Después mételos en la nevera durante 4 horas para que el postre cuaje
8. Pasado el tiempo añade la pulpa de mango en los vasitos
9. Adorna con frambuesas. Guarda una hora más en la nevera y disfruta