

PANNA COTTA DE VAINILLA Y COMPOTA DE PERAS



Ingredientes para 4 comensales

Para la panna cotta:

Nata:	500 g
Azúcar:	50 g
Agar-agar:	5 g (4 cucharaditas de postre)
PediaSure Polvo-Sabor vainilla	5 medidas

Para la compota de peras:

Peras:	2 unidades
Azúcar:	1 cucharada
Mantequilla:	1 nuez

Preparación

1. Servir la panna cotta con un poco de compota de pera.
2. Disolver el agar-agar en la nata y levantar el hervor removiendo constantemente durante 1 minuto.
3. Retirar y añadir el **PediaSure Polvo-Sabor vainilla** y mezclar bien con un turmix.
4. Cocer las peras peladas al microondas con la mantequilla y el azúcar hasta que estén blandas.
5. Cubrir el fondo de las flaneras con la pera cortada en taquitos y rellenar con la panna cotta. Enfríar en nevera.

Información nutricional (por ración)

Valor energético:	620,10 kcal
Proteínas:	4,74 g
Hidratos de carbono:	36,80 g
Grasas:	50,42 g
Saturadas:	30,08 g
Fibra alimentaria:	1,41 g
Sodio:	66,80 mg
Calcio:	131,25 mg