



Panna cotta de chocolate y naranja

Fase : **Ataque, Activa, Estabilización**

Por ración | Aportes de referencia%

Energía

128kcal

Dificultad: ★★★★★

Coste: ★★★★★

Categoría
Postre

Listo en
15 min

Cocinado
0 min

Ingredientes

Para 1 persona

- 65 gr de yogur desnatado
- 45 gr de nata ligera
- 5 gr de cacao en polvo
- 1 naranja pelada y cortada en 4 trozos
- ½ cucharadita de agar agar
- 1 cucharada sopera colmada de edulcorante en polvo
- 1 pizca de canela

Preparación

1. Verter en un cazo el edulcorante, el cacao, el agar agar y la nata.
2. Llevar a ebullición a fuego medio. Retirar del fuego.
3. Añadir el yogur, verter todo en un molde pequeño o en un bol y reservar en la nevera durante al menos dos horas.
4. Licuar los gajos de naranja con una pizca de edulcorante y una pizca de canela hasta obtener un coulis.
5. Sacar la mousse consistente y disfrutarla con el coulis de naranja.