

Panna cotta speculoos

Ingredients
300g de crème liquide entière
100g de lait
3g d'agar agar
180g de pâte speculoos

Étape de la recette

- Pour 4 pots -

Mlanger ensemble le lait, la crme et l'agar-agar
Faire chauffer 5 minutes pour activer le glifiant
Hors du feu ajouter la pte de speculoos et mlanger
Verser dans les pots et refermer
Mettre au frais 4h
Sur le dessus j'ai rajout de la pte de speculoos pour encore + de gourmandise

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr