

# Panna cotta au café



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
10 min	2   25 h   min	8 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

## ce qu'il vous faut

- 2 env. de gélatine sans saveur
- 1/2 tasse d'eau froide
- 2 tasses de lait
- 2 tasses de crème 10 %
- 3 c. à soupe de café instantané Torréfaction originale MAXWELL HOUSE
- 1 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de sucre

## ce qu'il faut faire

Saupoudrer la gélatine sur l'eau dans un petit bol et laisser reposer 10 min sans remuer.

Entre-temps, chauffer le lait, la crème, le café, la vanille et le sucre dans une casserole moyenne à feu mi-vif jusqu'à ce qu'ils frémissent, en remuant de temps à autre pour dissoudre le sucre. Quand le mélange frémit, retirer immédiatement du feu; ajouter le mélange de gélatine, en remuant pour dissoudre la gélatine.

Verser le mélange dans 8 petites coupes à dessert ou 8 petits pots. Réfrigérer à découvert 2 h.

## Trucs culinaires

### Une touche d'éclat

Garnissez chaque panna cotta de 1 c. à soupe de garniture fouettée *Cool Whip* décongelée.

## Nutrition

### Portions

8 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

### Information nutritionnelle

Portion 8 portions de 1/2 tasse (125 ml) chacune

Top

---

**QUANTITÉ PAR PORTION**

---

Calories	170
----------	-----

---

**% de la valeur quotidienne**

<b>Matières grasses</b>	<b>8g</b>
-------------------------	-----------

---

Matières grasses saturées	5g
---------------------------	----

---

<b>Cholestérol</b>	<b>25mg</b>
--------------------	-------------

<b>Sodium</b>	<b>50mg</b>
---------------	-------------

---

<b>Glucides</b>	<b>19g</b>
-----------------	------------

---

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

---

Sucres	16g
--------	-----

---

<b>Protéines</b>	<b>6g</b>
------------------	-----------

---

Vitamine A	10 %DV
------------	--------

---

Vitamine C	2 %DV
------------	-------

---

Calcium	10 %DV
---------	--------

---

Fer	0 %DV
-----	-------

---

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.

Top