

# PANACOTA



## Ingredients (2 racions)

- 200 ml de nata líquida
- 20 g de sucre fi
- 1 fulla de gelatina (1,70 grams)
- Aigua freda (amb gel si cal)



## Elaboració

Agafa un bol, omple'l amb aigua ben freda (si cal hi afegeixes un glaçó) i hi poses la fulla de gelatina. Deixa-la en remull perquè s'hidrati.

Ara posa la nata a escalfar a foc mig. Deixa-la coure durant uns 10 minuts, sense que arribi a bullir. Passats els 10 minuts, apaga el foc, afegeix el sucre i remena bé durant un minut.

Agafa la gelatina i treu-la de l'aigua. Apreta-la fort amb la mà perquè escorri tota l'aigua.

Afegeix la gelatina a la nata, i remena durant un minut.

Reparteix la barreja pels motlles i espera una mitja hora abans de posar-los a la nevera. És bo tancar els motlles amb film transparent o paper d'alumini, perquè no agafin olors de la nevera.

Deixa-ho en fred un mínim de 6 hores i ja estarà llest per menjar.

A partir d'aquí, ho pots decorar o combinar amb el que vulguis. És excel·lent amb una bona mermelada, o amb un coulis de fruites... I ja ni t'explico amb un bon tros de codonyat!

# COULIS DE MADUIXES



## Ingredients

- 500 g de maduixes
- 250 g de sucre
- 250 ml d'aigua

## Elaboració

Primer de tot, fes un almívar barrejant en un pot el sucre i l'aigua, i fent-ho coure uns 10-15 minuts a foc lent.

Ara posa les maduixes tallades i netes a la batedora i hi afegeixes el almívar anterior. Deixa reposar uns 5 minuts i ja ho pots batre tot, fins que quedi ben fi.

Evidentment, això es pot fer amb qualsevol fruita. Si t'agrada més o menys espès, és qüestió de posar més o menys aigua.