



GLUTENSİZ PANNA COTTA

Çölyakla Yaşam Dergisi

500 gr krema tikveşli
75 gr şeker
2 yaprak jelatin
1 çubuk vanilya

Krema, şeker ve çubuk vanilyayı kaynatın. Yaprak jelatini suda bekletin ve sonra sudan alıp tavada eritin. Krema karışımına ekleyin. Bu karışımı cam kaselele boşaltın ve soğumaya bırakın.

Not: Yaprak jelatini baharatçılardan temin edebilirsiniz.

