

beleaf in incredible creaminess!

PANNA COTTA BELEAF

Le dessert classique en version
végétalienne sans lactose.



MOINS DE
GRAISSE

laktosefrei
sans lactose



PRÉPARATION

- 1 Porter la Cream Alternative, le sucre, la vanille et l'agar agar à ébullition dans une casserole et laisser mijoter pendant 5 minutes.
- 2 Verser le mélange dans un récipient et ajouter le Yogurt Alternative.
- 3 Répartir dans des verrines et les mettre au frais pendant 3-4 heures.
- 4 Garnir de fruits frais à volonté et servir.

INGRÉDIENTS

👤 Pour 4 portions de 1,5 dl

- 2 dl de Cream Alternative beleaf
- 40 g de sucre
- 4 g d'agar agar
- Une pointe de vanille
- 180 g de Yogurt Alternative beleaf



Découvre d'autres produits beleaf



beleaf – Emmi Food Service
emmi-food-service.ch