



Pannacotta nocciole e gianduia - [Visualizza sul sito di silvia](#)

frumina - cioccolato - latte

Ingredienti:

200 gr. Panna fresca  
150 latte  
2 cucchiari di frumina  
70 gr.zucchero  
6 gianduiotti  
15 nocciole tostate e tritate fini  
Poco croccante di nocciola

Procedimento:

Schiacciare bene lo zucchero con la frumina in una pentolina.  
Aggiungervi la panna liquida , il latte , i sei gianduiotti a pezzi e le nociole tritate.  
Portare a bollore lentamente, rimestando sempre, finchè raggiunge una buona densità.  
Versare in coppe individuali o volendo in una coppa unica, e mettere in frigo per almeno 6 ore.  
Capovolgere ed adornare con pezzi di croccante.

