

PANNA COTTA CON FRESAS BALSÁMICAS

INGREDIENTES (12 porciones)	Valor Nutricional por servicio
2 cdas. aceite Betis Extra Light	60 Calorías
1 1/2 taza leche libre de grasa	5 Calorías de Grasa
1 1/2 taza leche <i>half & half</i> libre de grasa	0.5g Grasa Total
1 sobre de gelatina sin sabor	0.5g Grasa Saturada
1/2 taza Splenda granulada	0g Trans
1 cda. extracto de vainilla	5mg Colesterol
1/2 taza vinagre balsámico Betis	60mg Sodio
1/4 taza Splenda Brown Sugar Blend	12g Carbohidratos
5 fresas grandes rebanadas finamente	0g Fibra
	9g Azúcar
	2g Proteína

PROCEDIMIENTO

Con una brocha, engrasar los moldes de cerámica (*ramekins*) con el **Betis Extra Light** y colocarlos en una bandeja. En una cacerola a fuego medio, agregar la leche sin grasa y la *half & half*, gelatina, **Splenda granulado** y vainilla. Cocinar por 8 minutos batiendo constantemente. Colocar la mezcla en los moldes engrasados y refrigerar por 2 horas mínimo. **Para las fresas balsámicas:** En una cacerola a fuego alto, agregar el **vinagre balsámico Betis** y **Splenda Brown Sugar Blend** y cocinar revolviendo constantemente por 3 minutos. Agregar las rebanadas de fresas y retirar del calor.

Para servir: Verter una cucharada de la salsa sobre la panna cotta. Puede decorar con otras frutas de la misma familia (*berries*) para agregar color al plato.

