



## Panna cotta alla birra con lamponi e crumble alla fava tonka

**Un dolce piemontese dagli ingredienti semplici, nato agli inizi del '900, si conferma versatile in ogni occasione. Lo abbiamo arricchito con sapori intensi e inusuali che conquisteranno i palati più audaci.**



Panna cotta alla birra con lamponi e crumble alla fava tonka (Foto © Lisa Corsoni).

La **panna cotta** è un **dolce cremoso al cucchiaio** nato agli inizi del '900 in Piemonte e poi diffuso nel resto d'Italia. Generalmente servita con salsa ai frutti di bosco, cioccolato o caramello, si prepara con ingredienti semplici: panna, latte in alcuni casi, zucchero e colla di pesce.

### **Panna cotta alla birra con lamponi e crumble alla fava tonka**

Partendo da una base delicata di sapori, la panna cotta si rivela un **dessert** sempre versatile perchè può essere arricchito con varie combinazioni per creare gusti, più o meno originali. In questa ricetta è stata utilizzata la birra che conferisce un sapore particolarissimo che è assolutamente da provare.



Ingredienti per la ricetta (Foto © Lisa Corsoni).

**Data di creazione**

06/06/2019

**Autore**

lisa-corsoni