

Budino vegano al latte di mandorle

Ingredienti:

1 cucchiaino	Agar agar
400 gr.	Latte di mandorle
200 gr.	Panna di soia
50 gr.	Zucchero di canna
2 cucchiari	Cacao amaro

Preparazione:

- 1 - Per prima cosa sciogliete in 50 g di latte di mandorle l'agar agar mescolando bene.
- 2 - In un pentolino fate scaldare la panna, il restante latte (350 g), lo zucchero e il cacao amaro. Aiutandovi con una frusta cercate di sciogliere bene lo zucchero e il cacao in modo da ottenere un composto senza grumi.
- 3 - Appena il composto inizierà a bollire aggiungete l'agar agar sciolto nel latte di mandorle. Fate sobbollire il tutto per un minuto circa e poi versate negli stampini appositi. Potete usare quelli usa e getta di alluminio, oppure delle formine da budino
- 4 - Lasciate intiepidire i budini a temperatura ambiente e poi metteteli a raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore.
Potete servire questi favolosi dessert al cucchiaino con una salsa di mirtilli frullati con dello zucchero bianco o di canna.

Resa: 6 formine

Strumenti:

stampi da budino, frullatore a immersione (per la salsa di accompagnamento)