

PANNA COTTA AL MANGO

Un dolce freschissimo e veloce, ideale per i giorni caldi.

Tempo preparazione: 2 ore

Difficoltà: Facile

6 persone

Ingredienti:

- 500g panna vegetale
- 250g mango
- Latte di soia Bennet Bio
- Mandorle Bennet
- 3 cucchiaini agar agar
- Sciroppo d'agave Bennet Bio



Procedimento

Lavare e asciugare il mango. Dopo averlo sbucciato, tagliarlo a dadini e frullare la polpa fino a ottenere una consistenza cremosa, aiutarsi con un goccio di latte di soia.

In una pentola versare la panna vegetale, il mango e farlo cuocere dolcemente per qualche minuto mescolando bene. Filtrare il tutto e aggiungere 3 cucchiaini di agar agar sciolti in un goccio di latte.

Girare bene e cuocere per altri due minuti. Versare un mestolo a pirottino e lasciar raffreddare qualche ora in frigo.

Condire con mandorle tritate e sciroppo d'agave.