

**Panna cotta vegan tè verde
Matcha con pistacchi , fiori
edulii e cioccolatini
sbriciolati**

 **PANNA COTTA VEGAN TÈ VERDE
MATCHA CON PISTACCHI , FIORI EDULI
E CIOCCOLATINI SBRICIOLATI**



Viaggi&AssaggiFelici

Milano



 **PANNA COTTA VEGAN TÈ VERDE
MATCHA CON PISTACCHI , FIORI
EDULI E CIOCCOLATINI SBRICCIOLATI**

Un dessert golosissimo e molto facile da preparare, panna cotta VEGAN al tè verde Matcha, con granella di pistacchi, fresca e veloce da realizzare.

Il Matcha ,del quale vi ho già parlato, è un tè giapponese, molto pregiato, di un bel colore verde intenso. Possiede grandi proprietà antiossidanti, è ricco di caffeina, vitamine e sali minerali. Provatelo in questa ricetta, è davvero semplicissima, ma vi farà fare un figurone!

Ingredienti

- 250 ml Panna di soia (io la faccio in casa in 5 minuti ,in fondo la ricetta)
- 100 ml Latte vegetale a vostra scelta
- 75 g di eritritolo o sciroppo di agave
- 1 cucchiaino di [agar agar](#) (4 gr)

- 2 cucchiaini [Tè verde Matcha](#)
- 2 cucchiaini Essenza di Fiori di arancio
- Granella Pistacchi
- [Fiori eduli](#)
- [Cioccolatini misti](#) , che ho fatto per le feste

Preparazione

1. Mettete a bollire agar agar in un pentolino con latte veg, per circa 10 minuti.
2. Nel frattempo, versate in un altro pentolino il latte veg, unite il tè matcha, e scaldate a fuoco basso per 2-3 minuti, mescolando con una frusta.
3. Togliete dal fuoco e Aggiungete al latte veg il dolcificante e agar agar
4. Rimettete sul fornello (sempre a fuoco basso), mescolate, e unite la panna veg e l'essenza di fiori di arancio.
5. Fate cuocere per 4-5 minuti, a fiamma molto dolce, mescolando di continuo. Il liquido deve scaldarsi ma non deve arrivare a bollore.
6. Distribuite il composto in 4 coppette (o stampi da budino), e lasciate raffreddare.
7. Quando saranno a temperatura ambiente, coprite e trasferite in frigorifero.
8. Fate rassodare la panna cotta in frigo per almeno 4-5 ore.
9. **Cioccolaini:** sbriciolare i cioccolatini misti sulla panna cotta
10. Una volta pronta, decorate la superficie con i pistacchi tritati grossolanamente , fiori eduli e sciroppo di agave e posizionare i cioccolatini sbriciolati

[" PANNA DI SOIA "](#)

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo

sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!