

PANNA COTTA VEGAN ALLE MANDORLE CON GELÈE DI MELE VERDI E SALSA DI MIRTILLI

PANNA COTTA VEGAN ALLE
MANDORLE CON GELÈE DI MELE VERDI
E SALSA DI MIRTILLI



PANNA COTTA
VEGAN ALLE
MANDORLE
CON GELÉE DI
MELE VERDI E
SALSA DI
MIRTILLI

Viaggi&AssaggiFelici



**PANNA COTTA VEGAN ALLE
MANDORLE CON GELÈE DI MELE
VERDI E SALSA DI MIRTILLI**



Panna Cotta Vegan alle Mandorle e Mirtilli facile, veloce, fresca e leggera. Senza latte di cocco e perfetta come dessert dopo cena. Arricchita da una gelée di mela verde .Peccato che non si vedano bene i 2 strati obliqui (panna cotta alle mandorle + gelée di mela verde) in quanto i calici non sono lisci ma hanno dei “ricami”

INGREDIENTI

Per la panna cotta:

- 240 g latte di mandorle o altro latte vegetale non dolcificato
- 40 g mandorle pelate (o anacardi, con risultato diverso) messe in ammollo 4 ore o almeno un’ora in acqua calda
- 7.5 g amido di tapioca fecola di patate o amido di mais
- 1.5 g agar agar
- 45 g sciroppo d’acero o altro dolcificante liquido o 75 gr stevia /eritritolo per mantenere il colore chiaro
- scorza di 1 lime biologico
- semi di mezza bacca di vaniglia

Gelée di mele

- 1 mela verde tagliata a cubetti piccoli con la buccia
- 70 gr di eritritolo a velo
- 1 cucchiaino di olio di mandorle
- 1 cucchiaino di liquore (io ho scelto il TUNEL DI MAIORCA, liquore alle erbe naturale , gentilmente regalatomi da una mia cliente)
- 1,5 gr di agar agar
- qualche seme di bacca di vaniglia

Per la salsa di mirtilli:

- 125 g mirtilli freschi
- 30 g sciroppo d'acero o altro dolcificante liquido o stevia o eritritolo

per servire

- menta fresca
- mirtilli

PROCEDIMENTO

- In un pentolino, unite i MIRTILLI ed il dolcificante scelto . Cuocete a fiamma bassa 3-4 minuti e frullate con un frullatore ad immersione. Continuate la cottura e lasciate ridurre della metà. Passate la salsa in un colino a maglia fine o una garza alimentare se la volete liscia , io non l'ho fatto. Lasciate raffreddare.
- Unite la bevanda di mandorle, le mandorle scolate e sciacquate, lo sciroppo d'acero o eritritolo, l'amido e l'agar agar nel bicchiere di un frullatore potente e frullate fino ad ottenere una crema omogenea e liscia. NB: frullate molto bene, se restano grumi significa che le mandorle non sono ben frullate. Usate un frullatore ad immersione se necessario. Uso un dolcificante (eritritolo) senza zucchero per mantenere il colore bianco. Cambiando il dolcificante, il colore ed il risultato ovviamente cambiano leggermente.
- Trasferite in una casseruola e portate a bollore. Aggiungete la vaniglia e la scorza di limone e lasciate sobbollire 8-10 minuti.
- Frullate e trasferite nel contenitore/bicchiere desiderato. *Versare la panna calda all'interno dei bicchieri riempiendoli parzialmente, poi trasferirli in*

*freezer INCLINATI per circa 15 minuti, o fino a che la panna diverrà densa. Intanto procedere con la preparazione del **Gelèe alla Mela Verde**.*

- *Frullare tutti gli ingredienti , metterli in un pentolino e lasciate sobbollire 8-10 minuti. Prendere i bicchieri dal freezer lasciandoli inclinati e versare il gelèe creando uno strato non troppo spesso, riporre i bicchieri in freezer. Trascorso il tempo necessario riprendere i bicchieri e versare il gelèe .*
- *Fate raffreddare e conservate in frigorifero almeno 6/8 ore o tutta la notte.*
- *Il giorno successivo, servite la panna cotta con la salsa di mirtilli , mirtilli freschi e ciuffetti di menta.*

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 lasciami un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :



alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>



*mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici***

facebook.com/groups/viaggiassaggifelici.blog



seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggifelliciblog>

The banner is divided into three main sections. On the left, there is a circular logo with a palm tree and the text 'Viaggiassaggifellici.blog' and 'Viaggiando con amore blog di viaggi e cucina Vegana'. The middle section is a green bar with the text 'ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK' and 'Viaggi & Assaggi Felici' in large, bold letters. On the right, there are four small images showing various cakes and desserts.



HAI RIPRODOTTO QUESTA RICETTA?

Taggami su [@Viaggi&AssaggiFelici](https://www.instagram.com/Viaggi&AssaggiFelici) e metti il tag [#viaggiassaggifellici](https://www.instagram.com/viaggiassaggifellici)

Non vedo l'ora di vedere com'è venuto il tuo piatto!