

**BIANCOMANGIARE VEGANO gluten
free**

Latte di Mandorla
Fatto in casa

VIAGGI&ASSAGGI
FELICI.BLOG





**Salsa al Cioccolato
Fondente**

VIAGGI & ASSAGGI
FELICI.BLOG



Il **biancomangiare** è un goloso budino cult della **cucina siciliana**, ma diffuso anche in altre regioni.

La ricetta che vi propongo , naturalmente **gluten free** , segue le orme dell'antica tradizione siciliana, la quale prevede l'utilizzo del **latte di mandorle** in alternativa al latte vaccino , latte di mandorla che sia autoprodotta o pronta all'uso , rimane l'ingrediente principale e più utilizzati nella **pasticceria siciliana**.

Ma per me il segreto di questa ricetta sta proprio nell'autoproduzione del latte di mandorle che gli conferisce un sapore più **aromatico e intenso**.

Ingredienti semplici, **aroma di limone e vaniglia**: questo

*raffinato dolce al cucchiaio è una vera delizia per il palato, Scoprite subito come preparare e guarnire il **biancomangiare vegano** Delizioso quanto l'originale e più leggero!*

INGREDIENTI

- 500 ml di **latte di mandorle** (**in fondo all'articolo trovi il link della ricetta per autoprodurlo**)
- 30 gr di eritritolo + 1 cucchiaio di sciroppo di agave(+ 20 gr se vuoi autoprodurre il latte di mandorle)
- 50 g di amido di mais o di riso;
- 1 stecca di vaniglia;
- 1 pezzo di scorza di limone;
- q.b. cannella (facoltativa)

PROCEDIMENTO

1. Scaldate in un pentolino **400 g di latte di mandorle** con il dolcificante , immergere la stecca di vaniglia incisa al centro e un pezzetto di scorza di limone.
2. Intanto mescolate con una frusta nei restanti **100 g di latte** l'amido affinché non si formino grumi.
3. Versate il composto all'interno di una casseruola e **unite il latte caldo.**
4. Cuocete la crema a fuoco dolce continuando a mescolare, fin quando non appare densa e corposa.
5. Eliminate la **scorza di limone** e la bacca di vaniglia e ripartire il composto negli stampi per budino o cream caramel. Lasciateli prima raffreddare a temperatura ambiente, dopodiché riponeteli **in frigorifero per almeno 4 ore.**
6. Al termine, non vi resta che rovesciare i **biancomangiare** sopra dei piattini da dessert e guarnirli con la **salsa al cioccolato fondente e una spolverata di cannella.**

SALSA AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 100 GR DI CIOCCOLATO FONDENTE
- 35 GR DI ERITRITOLO O ALTRO DOLCIFICANTE O ZUCCHERO (IO NON HO USATO NULLA PERCHÈ IL CIOCCOLATO ERA GIÀ DOLCIFICATO con maltitolo)
- 200 ml di latte di riso o cocco o soia o mandorle o acqua
- 25 gr di amido di mais o riso
- 1 cucchiaino di olio di cocco per lucidarla

MATERIE PRIME

PREPARAZIONE

- Fate bollire l'**acqua o il latte vegetale** e l'EVENTUALE ZUCCHERO O DOLCIFICANTE in un pentolino per qualche minuto.
- **Incorporare il cioccolato all'acqua ed amalgamare** bene fino a che tutto il cioccolato non si sarà sciolto.
- Infine, **incorporare l' amido e l'olio di cocco e fateli sciogliere.**
- Far sobbollire per 5 minuti.
- Spegnerne il fornello,trasferire in un barattolino di vetro e lasciar raffreddare a temperatura ambiente.
- Potete conservarla in frigo ,dove diventerà un pò più densa ,basterà allungarla al momento dell'uso con un cucchiaino di latte vegetale per renderla più morbida.

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai ,fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo

LATTE DI MANDORLA E RICOTTA DI MANDORLE

**ACQUISTA I PRODOTTI [CIBOCRUDO](#) IN
COLLABORAZIONE
CON VIAGGI&ASSAGGIFELICI**

Per realizzare questo *BIANCOMANGIARE VEGANO* ho utilizzato questi prodotti di [CIBOCRUDO](#), che se ti va puoi acquistare direttamente cliccando sul link, Al tuo primo ordine avrai € 5 di sconto inserendo il mio codice personale 509FM nel campo dei coupon alla fine dell'ordine prima del pagamento :



<https://www.cibocrudo.com/alimenti-bio/dolcificanti-naturali/eritritolo-dolcificante-naturale-senza-calorie?ricerca=eritr>



<https://www.cibocrudo.com/alimenti-bio/oli-vegetali/cocco?ricerca=olio%20di%20cocco>