

Biancomangiare vegan

Biancomangiare vegan dal gusto tutto siciliano

Il biancomangiare non è altro che un semplicissimo budino, solitamente di latte vaccino, addensato con amido, dolcificato con zucchero e guarnito a piacere con mandorle tostate, pistacchi, cannella, cioccolato tritato e, in versione raffinata, con gelsomini e foglie di limone. Va da sé che il latte vaccino lo sostituiamo con quello di mandorla. Al posto dello zucchero ho usato lo sciroppo d'agave con un risultato altrettanto goloso. Il biancomangiare vegan tutto siculo è servito.

Porzioni: 4 porzioni

Ingredienti

- 1/2 (mezzo) litro di latte di mandorla al naturale
- 80 gr sciroppo d'agave
- 40 gr maizena o amido di mais
- 30 gr mandorle a lamelle o a filetti leggermente tostate in forno
- cannella in polvere q.b.
- fiori di gelsomino o foglie di limone per decorare (opzionali)

Preparazione

1. Sciogliete l'amido in mezzo litro di latte di mandorla freddo, mettete sul fuoco e mescolate
2. Fate bollire per circa un minuto, poi spegnete il fuoco e aggiungete lo sciroppo d'agave amalgamandolo bene.
3. Versate la crema in 4 stampini individuali e lasciatela raffreddare, prima a temperatura ambiente e poi in frigo per almeno due o tre ore.
4. Al momento di servire sformate i budini su un piatto e decorateli con una spolverata di cannella, le mandorle tostate e, a piacere, fiori di gelsomino o foglie di limone.

Ricetta di Chef Giulia Giunta

Sito Web: [La mia cucina vegetale](#)