

Panna cotta vegetale al cocco

Questa panna cotta di origine vegetale al cocco con maizena e agar-agar, è la giusta combinazione per avere la consistenza ottimale più simile alla panna cotta tradizionale.

Se avete già provato ad usare l'agar agar, saprete che il risultato è una gelatina rigida, trasparente, ma non elastica. Usando solo addensanti come fecola o tapioca si ottengono delle creme, ma la panna cotta con amido di mais che vi propongo oggi, invece, nasce dalla combinazione dell'**agar agar con la maizena**, dalla quale si ottiene una consistenza nuova e **vellutata**, molto simile a quella della panna cotta tradizionale.

Pochi ingredienti e pochi passaggi per avere un dolce perfetto per una serata speciale, da assaporare accompagnato da cioccolato fondente e lamponi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 ml di latte di Cocco
- 1 cucchiaino raso di agar agar
- 50 gr di zucchero grezzo o 80 gr malto di riso
- 15 gr di maizena
- 2 cucchiaini d'acqua (facoltativi)
- un pizzico di sale
- **Cioccolato Fondente 85%**
- Lamponi per decorare

Strumenti

Pirottini

PROCEDIMENTO

In un pentolino, sciogli l'agar agar con lo zucchero (o nel malto) con uno o due cucchiaini d'acqua di cocco presa dalla lattina (o acqua normale). Aggiungi, mescolando, la maizena, il sale, il latte di cocco e la sua panna, svuotando così la lattina.

Cuoci a fiamma media per 4-5 minuti, deve sobbollire in modo che l'agar agar si attivi.

Versa la panna cotta vegana nei pirottini e lascia intiepidire. Metti in frigo per un'oretta.

Una volta raffreddati, premi delicatamente con il dorso di un cucchiaino sui bordi della panna cotta al cocco, in modo che inizi a staccarsi dal pirottino.

Ribalta quindi il pirottino direttamente sul piatto che hai scelto per servire: una volta posizionato sarà difficile spostarlo senza rovinarla.

Tu con i miei occhi

[Vedere il mondo in bassa risoluzione](#)

Fai fondere a bagno maria del cioccolato fuso e lascialo colare sulla tua morbida panna cotta e decorala con dei lamponi freschi.

Degusta quando il cioccolato è ancora caldo