

DOLCI E DESSERT

Budini di mandorle

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

5 min

CALORIE

172 kcal

Ingredienti per 4 persone

Latte magro	50 cl
Colla di pesce (12 g)	3 fogli
Essenza di mandorle	4 gocce
Zucchero semolato	2 cucchiaini
Frutta mista di stagione	400 g
Succo d'arancia	10 cl
Olio di semi	poco

Preparazione

- 1 Mettete a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda per una decina di minuti.
- 2 Scaldate il latte senza farlo bollire, toglietelo dal fuoco e aggiungetevi subito la gelatina ben strizzata, l'essenza di mandorle e un cucchiaino di zucchero.
- 3 Mescolate con un cucchiaino di legno fino a quando si sarà sciolta tutta la gelatina. Ungete con pochissimo olio di semi piccoli stampini da budino e versatevi il latte alle mandorle.
- 4 Mettete in frigorifero per due ore. Lavate e tagliate a pezzi la frutta fresca, mettetela a macerare in una ciotola con lo zucchero rimasto e il succo d'arancia.
- 5 Rovesciate le formine di gelatina nei piattini individuali, dopo averle immerse per un attimo in una bacinella con acqua calda. Disponetevi attorno la frutta con il proprio succo e servite il tutto molto freddo.