

Bianco mangiare

Ingredienti per 4 persone:

1 panetto di pasta di mandorle

200 ml.di latte

300 ml.di acqua

50 gr.di amido per dolci

cannella

granella di mandorle tostate

scorza di limone

foglie di limone

Preparazione

Sbriciolate la pasta di mandorle in un mixer, aggiungete quindi l'acqua e il latte e frullate con un frullatore ad immersione. Unite l'amido e frullate ancora un po'. Versate quindi il composto ottenuto in un pentolino, aggiungete la scorza di limone e mettetelo sul fuoco. Quando il composto inizierà a velare il cucchiaino, togliete dal fuoco il pentolino, bagnate con dell'acqua uno stamppo, versateci dentro il composto ottenuto. Fatelo raffreddare prima di mettere il tutto in frigo per almeno 3 ore.

Servite il biancomangiare su delle foglie di limone decorandolo con cannella in polvere e granella di mandorle tostate.