

## BICCHIERINI DI BIANCOMANGIARE CON COULIS DI FRAGOLE

INGREDIENTI PER 6 BICCHIERINI DA 140 ml DI CAPIENZA

- *Bevanda vegetale alle mandorle* **500 g**
- *Gelatina alimentare* **10 g** (oppure **4 g** di agar agar\*)
- *Miele di acacia* **1 cucchiaio**

PER LA COULIS

- *Fragole* **500 g + q.b.** per la decorazione (oppure arance, fichi d'india o pera se è autunno)
- *Menta* **qualche fogliolina** per decorare
- *Miele di acacia (facoltativo)* **1 cucchiaio**

### PREPARAZIONE

**Il biancomangiare.** Per il biancomangiare, poni in ammollo la gelatina alimentare in acqua freddissima per 10 minuti. Scalda la bevanda vegetale unendo anche il miele portando tutto a 60° (puoi controllare la temperatura con un termometro da cucina). Successivamente sciogli al suo interno la gelatina ben scolata e strizzata, mescolando bene con un cucchiaio. Lascia raffreddare a temperatura ambiente, poi versa il composto nei 6 bicchierini e ponili in frigorifero per almeno 3 ore a rassodare.

**La coulis.** Nel frattempo, prepara la coulis di fragole. Lavale e tagliale a pezzetti dopo aver rimosso il picciolo. Metti i pezzetti di fragola in una padella antiaderente e cuoci a fuoco dolce per 10 minuti fino a ottenere una purea. Passa tutto il composto in un setaccio a maglie strette, in modo da eliminare i semi. Tieni da parte la coulis ottenuta.

### IMPIATTAMENTO

Dopo le tre ore, prendi il biancomangiare dal frigorifero e aggiungi uno strato di coulis di fragole dividendola nei 6 bicchierini. Riponi nuovamente tutto in frigorifero per almeno 1 ora. Decora ogni bicchiere di biancomangiare con delle fettine di fragole fresche e delle foglioline di menta.

### NOTA

\*Se scegli l'agar agar al posto della gelatina alimentare, procedi in questo modo: prendi un pentolino, versa tutti i 500 g della bevanda vegetale fredda e sciogli al suo interno l'agar agar. Porta quindi tutto a bollire e, sempre mescolando, continua la cottura per un minuto. Spegni il fuoco, versa il composto nei bicchierini e lascia raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero. A differenza della gelatina, che consente di ottenere una consistenza elastica e gommosa come la panna cotta, l'agar agar fa ottenere una consistenza più compatta.

