

BUDINO AL CIOCCOLATO VEGAN

500 ml di latte di riso basmati bio equosolidale
60 gr di cioccolato modicana equosolidale all'arancia
2 cucchiari rasi di cacao bio equosolidale
i semini di 10 capsule di cardamomo equosolidale
1 cucchiaino di zucchero mascobado bio equosolidale
mezzo cucchiaino da caffè di agar agar in polvere bio
un pizzico di sale integrale

tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici

Ho fatto a pezzi il cioccolato e l'ho messo in un padellino nel latte di riso con i semini di cardamomo, ho portato a bollore mescolando. A quel punto dovrebbe essersi sciolto completamente. Ho lasciato riposare un'oretta in modo che si insaporisse, ho filtrato per eliminare i semini, ho rimesso sul fuoco con tutti gli altri ingredienti: cacao, zucchero, agar agar e sale. Al bollore ho abbassato al minimo e lasciato sobbollire piano per 5 minuti. Ho messo negli stampini (che se non sono antiaderenti basta metterli bagnati in freezer per mezz'oretta) e quando si è raffreddato l'ho messo in frigo. E' meglio toglierlo mezz'oretta prima di mangiarlo perchè a temperatura ambiente è più buono. Con mia grande sorpresa (non è facile azzeccare la dose di agar agar) la consistenza a temperatura ambiente era proprio quella tipica sbalanzante del budino .

