

## **BUDINO AL CACAO senza zucchero**

Senza zucchero, senza latticini, senza uova, senza glutine.  
Buono e semplice.

**500 ml latte di riso bio**  
**2 cucchiaini di tahin bio**  
**2 cucchiaini di succo concentrato di dattero bio**  
**2 cucchiaini di polvere d'arancia bio \***  
**3 cucchiaini di cacao in polvere bio equosolidale**  
**1 pizzico di sale**  
**1 cucchiaino raso da tè di agar agar in polvere**

Mettere tutti gli ingredienti in un pentolino e portare a ebollizione, abbassare e lasciare bollicchiare per 10 minuti mescolando ogni tanto, ma non in continuazione (non fa grumi).  
Versare nelle formine o nei bicchieri e lasciar raffreddare a temperatura ambiente, poi mettere in frigo.  
Togliere dal frigo qualche ora prima di mangiare, spolverare con altra polvere d'arancia.

\* La polvere d'arancia si fa così: si toglie col rigalimoni (quello coi tre buchini che fa i fili) la buccia dell'arancia bio e la si mette in forno a 50 gradi fino a quando non è secca e asciutta, la si polverizza nel mortaio pochi secondi e la si mette in un vasetto di vetro. In questo modo si usa pochissima energia e si fa in un attimo. Si conserva a lungo e l'aroma è molto marcato.

