

BUDINO FRAGOLE E TOFU

1 cestino di fragole
200 gr silk tofu (quello molle che sembra panna cotta)
3 cucchiai succo d'acero
1 pizzico di sale
mezzo cucchiaino da caffè di polvere di vaniglia
mezzo cucchiaino da caffè di agar agar
1 cucchiaino di mandorle in crema

Frullare le fragole con il tofu, unire tutti gli altri ingredienti e in un padellino cuocere a fuoco basso, dal bollore 5 minuti. Versare negli stampini precedentemente bagnati e messi in freezer. Quando è freddo mettere in frigo per una giornata, togliere qualche ora prima di mangiare, e completare con un cucchiaino di malto o di succo d'acero.

