

## BUDINO DI MANDORLE *senza zucchero*

Un'altro budino di mandorle, l'altro è qui: <http://stelladisale.blogspot.com/2007/07/budino-di-mandorle-vegan.html>, quasi uguale ma più sostanzioso. Questo mi è piaciuto di più, con meno mandorle e più latte di mandorle, che se lo si trova buono non ha bisogno di molte aggiunte (o se lo si fa in casa con le mandorle ma io l'ho preso già pronto, marca ecomill, l'unico tra quelli del naturasi che sa di mandorle).

Di agar agar ne basta poco, basta ricordarsi di farlo sempre bollire, **sempre**, per almeno 5 ma meglio 10 minuti. In questo modo si evita anche di sprecarlo visto che tutti ultimamente abbiamo la fissa del risparmio ed effettivamente l'agar agar in polvere costa un po'.

E' difficile dosarlo perchè si addensa solo quando raffredda, non mentre bolle come l'amido, e quindi ci vuole un po' di esperienza, in linea generale un cucchiaino basta per mezzo litro di liquido, ma se il liquido è più denso, con della frutta frullata per esempio o come in questo caso della crema di mandorle, allora ne basta meno, in questo caso se fosse stato leggermente meno sarebbe stato meglio, avrebbe avuto una consistenza più da biancomangiare, comunque il sapore era perfetto.

700 ml latte di mandorle (senza zucchero aggiunto)

1 cucchiaino di crema di mandorle scura (di quella 100% mandorle, senza nessun'altro ingrediente)

4 cucchiaini di malto di grano (o altro malto ma il sapore cambia)

1 cucchiaino (da tè) di agar agar in polvere (il mio era un cucchiaino abbondante, meglio un cucchiaino scarso)

1 presa di polvere d'arancia

1 pizzico di sale

Si mette tutto in un pentolino e si porta ad ebollizione (l'agar agar non fa grumi, si scioglie molto facilmente, per cui non c'è bisogno di affannarsi a mescolarlo), quando bolle si abbassa la fiamma e si lascia bollicchiare per 10 minuti, sempre senza mescolare in continuazione, si versa negli stampini (precedentemente bagnati e messi in freezer), quando è freddo si mette in frigo.

L'effetto bicolore è dovuto alla crema di mandorle che essendo più pesante si deposita sul fondo.

