

Budino di mandorle vegan

- 1 tazza (tipo mug) di mandorle intere pelate
- mezzo litro di latte di mandorle senza zucchero aggiunto (o latte di riso)
- un cucchiaino (da the) e mezzo di agar-agar in polvere per la versione morbida oppure tre cucchiaini per la versione più dura
- 3 cucchiaini di malto di riso
- 1 cucchiaio di crema di mandorle (scura o chiara secondo i gusti)
- 1 pizzico di sale
- succo d'acero per gli stampini

Si tritano le mandorle, si aggiungono tutti gli altri ingredienti tranne il succo d'acero, si cuoce per una decina di minuti, si coprono le pareti degli stampini di succo d'acero, si versa il composto e si lascia raffreddare. Si può decorare con mandorle tostate o granella di mandorle. Tutti gli ingredienti si trovano nei negozi bio.

