

Coppe castagne e zucca

Un dessert banalissimo come piace a me, sempre con le castagne bollite.
La parte sotto è una marmellatina liquida di zucca (zucca zucchero acqua).
La si versa nei bicchieri e la si mette in freezer a rapprendere.
La parte sopra è fatta così (ho usato un bicchiere da 250 ml):

1 bicchiere e mezzo di castagne bollite e schiacciate o frullate
1 bicchiere e mezzo di latte vegetale (io l'ho usato d'avena)
1 cucchiaio di malto
mezzo cucchiaino da caffè di agar agar

Mischiati tutti gli ingredienti si cuoce 10 minuti in un padellino.
Si versa nei bicchieri. Quella sopra è zucca candita passata nello zucchero.
Si può fare anche come gelatina solida raddoppiando l'agar agar e mettendolo anche nella marmellata di zucca (mezzo cucchiaino da caffè per 250 ml di liquido e polpa).

