

GELATINA D'ARANCE SENZA ZUCCHERO

250 ml di succo d'arancia appena spremuto

1 cucchiaio di dattero concentrato lo vendono bio in vasetti ed ha la consistenza del malto

1 cucchiaino di spezie (io ho pestato cumino, cardamomo, cannella, sale ed ho aggiunto curcuma, polvere d'arancia, pepe nero)

1 cucchiaino di agar agar in polvere

Ho messo in un padellino tutti gli ingredienti, dal bollore ho lasciato sobbolire piano per 10 minuti e poi ho versato nei bicchieri, quando si raffredda si può mettere in frigo, la consistenza è quella del budino.

