

## Gelatina di azuki

Sono gelatine dietetiche ma buonissime, un po' macrobiotiche, anzi parecchio. Non c'è neppure lo zucchero, c'è il malto.

Gli azuki li ho prima ammollati alcune ore, poi cotti in acqua con alloro, anice, semi di finocchio, alga kumbu.

6 cucchiaini di azuki cotti  
1 mestolo di acqua di cottura degli azuki  
3 cucchiaini di malto di grano (o altro tipo di malto)  
mezzo cucchiaino di agar agar in polvere

Ho frullato gli azuki con l'acqua e poi in un pentolino ho aggiunto il malto e l'agar agar. Ho fatto cuocere 10 minuti dall'ebollizione e messo negli stampini.

