

MOUSSE DI CASTAGNE DATTERI E LATTE DI MANDORLE

170 gr di castagne bollite e pelate
100 gr di datteri denocciolati
500 ml di latte di mandorle non dolcificato
mezzo cucchiaino piccolo di vaniglia in polvere
20 gr di kuzu
1 pizzico di sale rosa

Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.

Le castagne le avevo cotte la sera prima. Si fa un taglietto, si mettono in abbondante acqua con un paio di foglie di alloro e qualche seme di finocchio e si fanno bollire. Poi si pelano tenendole in caldo.

Ho tritato tutti gli ingredienti insieme e ho messo in un padellino a bollicchiare a fuoco basso fin quando si è addensato. Tutto qui. Con queste dosi vengono 4 porzioni.

Ho aggiunto al momento di servire, per ogni porzione, un cucchiaino di malto d'orzo e un dattero tagliato a pezzettini, ma secondo me era più buona senza, meno dolce.

