



CREMA AL LATTE DI MANDORLE

Ingredienti

300 gr di latte di mandorle naturale BIO
55 gr di zucchero semolato
35 gr di tuorli
3 pz mandorle amare /ermelline
5 gr di gelatina in fogli
20 gr di lecitina di soja biologica

Procedimento

Mettere la gelatina a mollo.

In una pentola versare il latte e scaldare. In una ciotola mettere zucchero, lecitina e uova, mescolare con una frusta. Grattuggiare le mandorla all'interno della pentola. Versare il latte nella ciotola e mescolare con la frusta.

Versare il composto nella pentola e cuocere mescolando; aggiungere la gelatina e mescolare portandola a circa 80°. Far raffreddare a temperatura ambiente. Per emulsionare montare con un pimer a immersione.