

La Panna Cotta

Mandorla e lavanda: un connubio semplice e inaspettato

Ingredienti

150gr di panna

3 fogli di gelatina

**250gr latte di mandorle non
zuccherato**

1 fiore di lavanda

Mandorle



Preparazione

Per preparare questo dessert dobbiamo iniziare dalla gelatina. Mettete i fogli di gelatina in una ciotolina in ammollo con dell'acqua tiepida, e lasciatela inumidire.

Nel frattempo, scaldate la panna e il latte di mandorle non zuccherato e metteteci dentro un fiore di lavanda precedentemente lavato. Mentre la vostra panna cotta si starà scaldando, cercate di non girarla troppo, in modo da non rompere eccessivamente il fiore che avete inserito all'interno. Quando il composto inizierà a formare delle bolle, spegnete.



A questo punto con l'aiuto di un passino, filtrate la panna cotta. Aggiungete ora i fogli di gelatina precedentemente strizzati, girate bene fino a quando tutta la gelatina non si sarà sciolta.

Ora, versate la panna cotta in un contenitore, o in delle formine apposite, e lasciate raffreddare in frigo per almeno 5 ore. Io, comunque, vi consiglio di prepararla sempre la sera prima. Questo vi farà evitare di incorrere in rischiosi incidenti di percorso, come il non completo raffreddamento del vostro dolce. Una volta rappresasi, la panna cotta sarà pronta per essere servita.

Per finire il piatto e donargli una nota croccante, vi consiglio di aggiungere delle mandorle a guarnizione. Potete anche decidere di tostarle leggermente per conferire una nota più decisa al vostro dessert.

Adesso siete pronti per stupire i vostri ospiti con un dolce leggero, intenso e apparentemente sorprendente!