les receptes d'Alícia

PANNA-COTTA VEGANA DE XOCOLATA

INGREDIENTS (2 PERSONES)

- 250 ml de llet de coco
- 75 g de xocolata al 70%
- 15 g de sucre morè
- Un pessic de vainilla natural
- 2 g d'agar-agar en pols

ELABORACIÓ

1. Posar en un cassó la llet de coco amb la vainilla, el sucre i l'agar-agar en fred. Escalfar a foc lent mentre remenem.
2. Quan comenci el bull, afegir la xocolata negra trossejada, retirar del foc i seguir remenant amb una batedora manual fins que es desfaci.
3. Colar la preparació per evitar possibles grumolls.
4. Repartir la preparació en diferents flameres i deixar refredar a la nevera. En un parell d'hores estaran llestes.
5. Desmotllar i emplatar.

OBSERVACIONS

- Per emplatar la panna-cotta podem fer un llit de llet de coco i col·locar-la al damunt, i acabar decorant-la amb unes fulles de menta o unes làmines de plàtan.

NOTES: