



Biancomangiare



[Zucchero di canna BIO GREZZO](#)



Difficoltà bassa



15 minuti

Ingredienti:

- 8 g Colla di pesce (circa 3 fogli)
- 200 g Latte
- 70 g Zucchero di canna BIO GREZZO
- 200 g Latte di mandorla
- 250 g Panna montata

Per decorare:

A piacere Topping alla frutta

A piacere Frutta fresca

Procedimento



1. Mettete la colla di pesce a bagno in acqua fredda per farla gonfiare. Nel frattempo, in una casseruola, scaldate il latte con lo zucchero fino a raggiungere i 60°C.



2. Togliete dal fuoco il latte, aggiungete la colla di pesce strizzata e fatela sciogliere mescolando con una frusta, quindi versate anche il latte di mandorla.



3. Lasciate raffreddare il composto, quindi trasferitelo in una boule. Ossigenatelo poi con la panna montata sempre usando la frusta.



4. Versate il composto in coppette individuali e fate raffreddare in frigorifero per circa 2 ore. Decorate poi con del topping e frutta fresca a piacere.