



Ricetta: Babyccino per il té dei matti

Questa ricetta è una variante della panna cotta in cui si utilizza un gelificante naturale al posto della colla di pesce. Al latte condensato può essere sostituita la panna, all'orzo il cacao.

Ingredienti:

100 ml di latte condensato
100 ml di latte intero
1,5 gr di Agar Agar (gelificante naturale)
1 bacca di vaniglia
orzo in polvere

Tagliate tre cm dalla bacca di vaniglia, incidetela e prelevatene i semini con la punta di un coltello. Metteteli in un pentolino insieme al latte e fatevi sciogliere l'agar agar. Scaldate quindi il latte e spegnete appena arriva ad ebollizione. Aggiungete quindi il latte condensato e mescolate con una frusta per ottenere un composto senza grumi. Riempite le tazze da tè con il composto fino a un dito dal bordo. Riponetevi in frigo un paio d'ore e al momento di servire spolveratevi sopra dell'orzo in polvere.

File allegato al post del 10.2.2014 su www.zigzagmom.com

Tre regolette, tre, per un corretto utilizzo di printables e tutorials scaricati da Zigzagmom.com:

1. prometto che non userò questo file per scopi non commerciali, ma solo per un uso personale né lo userò, nemmeno modificato, in altri blog, siti o pubblicazioni.
 2. se lo consiglierò ad un'amica, lo farò inviando il link alla pagina e NON il file
 3. mi ricorderò di dire "Mi Piace" cliccando Like in fondo a questa pagina.
- Grazie!