

CANNAMELA

Dolce freddo all'uva



Ingredienti

- 400g latte
- 125g yogurt cremoso
- 75g zucchero semolato
- 8g colla di pesce
- 3 cucchiaini semi di finocchio Cannamela
- Ingredienti per servire: 100g uva
- 1 cucchiaio zucchero di canna
- Per gli stampi: olio di mandorle



Porzioni
5 persone



Portata
Dolce



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
143*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una casseruola versare il latte con lo zucchero semolato e i semi di finocchio CANNAMELA.
- 2** Portare a bollore, lasciare riposare per 20 min, poi filtrare.
- 3** Sciogliere in 40 g di latte caldo la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e ben strizzata, poi unirla al latte rimasto.
- 4** Lasciare raffreddare per 5 min, poi aggiungere lo yogurt.
- 5** Versare il composto negli stampini da budinetti di Ø 7 cm, h 6 cm leggermente unti.
- 6** Nel frattempo lavare l'uva e asciugarla. Tagliare alcuni acini a spicchi e farla cuocere per 2-3 min in padella con lo zucchero di canna. Lasciare intiepidire.
- 7** Sformare i semifreddi sui piatti e completare con l'uva e semi di finocchio CANNAMELA.