

GELATINA DI ZUCCA DOLCE

Ingredienti

- sale
- 1 limone
- zucchero (100gr)
- cannella
- uvetta (40gr)
- noce moscata
- zucca (400gr)
- vaniglia (5gr)
- agar agar (5 cucchiaini)

Come si prepara

Prendete un pentolino, versateci una tazza di acqua e cuocetevi per 5 minuti l'uvetta, precedentemente sciacquata.

Pulite la zucca e tagliatela a pezzetti. Lessatela in un litro di acqua, dove avrete messo cinque cucchiari di fiocchi di agar agar, lo zucchero ed un pizzico di sale.

Dopo circa 20 minuti, spegnete il fuoco e versate il composto nel frullatore, insieme all'acqua di cottura.

Aggiungete un pizzico di cannella, un cucchiaino di vaniglia, una punta di noce moscata, il succo di mezzo limone, e l'uvetta lessata.

Frullate e versate il tutto in uno stampo bagnato con acqua fredda, poi fate raffreddare in frigorifero, per 2 ore.

Disponete su un piatto da portata e, prima di servire, cospargete la superficie con un pizzico di cannella.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	86 kcal
-------------------	---------

360 kJ

Tags

creme, frutta, feste, halloween, budini, dolci al cucchiaio, Gelatina di zucca dolce, gelatina di zucca

