

Budino di soia



Ingredienti

- 600 g latte di soia
- 3 limoni
- 60 g cocco grattugiato
- 160 g zucchero a velo
- 12 g colla pesce
- 60 g lamponi
- 30 g zucchero
- per decorare lamponi
- per lo stampo olio di mandorle

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 40"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 242 Kcal**
- **Grassi: 6.79 g**

Preparazione

- Scaldare 300 g di latte di soia con lo zucchero e il cocco grattugiato.



- Lasciare in infusione per 30 min, poi filtrare e schiacciare bene il composto per fare uscire tutto il latte dal cocco.
- Ammollare la colla di pesce per 10 min in acqua fredda e scioglierla in 50 g di latte di soia bollente.
- Versare il latte caldo nel latte freddo e miscelare.



- Aromatizzare con la buccia di limone grattugiata.



- Lasciar raffreddare ma non solidificare e versare in stampini monoporzione di Ø 7,5 cm e alti 6 cm, pennellati leggermente con olio di mandorle.
- Porre in frigorifero per 4 ore circa.
- Coulisse di lamponi: frullare i lamponi con lo zucchero, passare nel colino e cuocere in una casseruola per 2 min. Lasciare raffreddare.



- Sformare i budini sul piatto di servizio e decorare con la coulisse e un lampone.

