OLIO CUORE

Dolce freddo all’uva

Ingredienti

- 400 g latte
- 75 g zucchero semolato
- 3 cucchiaini semi di finocchio
- 100 g uva
- olio di mandorle
- 125 g yogurt cremoso
- 8 g colla di pesce
- 1 cucchiaio zucchero di canna

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 20''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 143.40 Kcal**
- **Grassi: 2.4 g**

Preparazione

- In una casseruola versare il latte con lo zucchero semolato e i semi di finocchio.
- Portare a bollore, lasciare riposare per 20 min, poi filtrare.

- Sciogliere in 40 g di latte caldo la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e ben strizzata, poi unirla al latte rimasto.

- Lasciare raffreddare per 5 minuti, poi aggiungere lo yogurt.

- Versare il composto negli stampini da budinetti di Ø 7 cm, h 6 cm leggermente unti.

- Porre in frigo a solidificare per 5/6 ore.

- Nel frattempo lavare l’uva e asciugarla. Tagliare alcuni acini a spicchi e farla cuocere per 2-3 minuti in padella con lo zucchero di canna. Lasciare intiepidire.

- Sformare i semifreddi sui piatti e completare con l’uva e semi di finocchio.