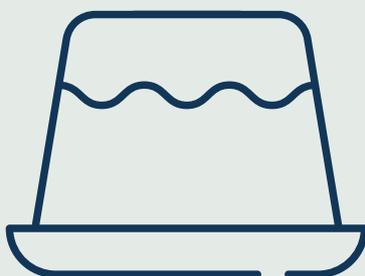


# BUDINO AL COCCO





## **INGREDIENTI**

(Per 4 porzioni)

- 300 ml. di Bevanda Vegetale Cocco Bio Matt
- 200 ml. di panna fresca
- 100 gr. di zucchero
- 1 cucchiaio di rum
- 1 stecca di vaniglia
- 7 gr. di colla di pesce
- Cacao amaro in polvere per decorare
- Scaglie di cocco fresco per decorare
- Fiori edibili a piacimento per decorare

## **PROCEDIMENTO**

Mettere in ammollo in acqua fredda la colla di pesce.

Con un pelapatate, creare delle scaglie di cocco fresco che vi serviranno per decorare il budino.

Versare in una pentola la Bevanda Vegetale Al Cocco Bio Matt, la panna, lo zucchero, il rum e la stecca di vaniglia precedentemente incisa in senso longitudinale.

Mescolare ogni tanto per evitare che il composto si attacchi al fondo della pentola e portare a bollore.

Dopo 10 minuti, togliere la stecca di vaniglia.

Strizzare la colla di pesce e aggiungerla al composto, mescolando fino a farla sciogliere completamente.

Versare il composto negli stampini e metterli in frigorifero per almeno 4 ore.



## **IMPIATTAMENTO**

Capovolgere i budini nei piatti da dolce.

Servirli spolverizzando la superficie con cacao amaro in polvere e scaglie di cocco e fiori edibili.