



DOLCI AL CUCCHIAIO

# Biancomangiare con canditi

27 Luglio 2020



1 STAMPO DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MIN



TEMPO DI COTTURA  
15 MIN



CALORIE  
420K

NOTE  
4 ORE DI RIPOSO

## INGREDIENTI

80 g di Amido di mais (maizena)

120 g di Zucchero semolato

800 ml di Latte di mandorla

Cannella in polvere

### PER LA GELATINA

20 g di Amido di mais (maizena)

70 g di Zucchero semolato

200 ml di Acqua

### PER GUARNIRE

Ciliegia candita

Mango candito

Zucca candita

## Preparazione

- Per prima cosa preparate la gelatina. Tenete da parte 1 tazzina di acqua e portate a bollore, a fiamma bassa, il resto dell'acqua insieme allo zucchero e al succo di limone spremuto.
- Stemperate l'amido nell'acqua fredda tenuta da parte, quindi appena lo sciroppo arriva a bollore, versatevi a filo il composto con l'amido, mescolando accuratamente con una frusta a mano; lasciate cuocere per un paio di minuti, fino quando il composto si sarà leggermente addensato. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
- Tagliate la frutta candita nel modo che più vi piace e tenetela da parte.
- Appena la gelatina sarà tiepida, versatela in uno stampo per budini ad anello, quindi adagiatevi la frutta candita, in modo da creare una decorazione di vostro gradimento. Mettete a solidificare in frigo.
- Passate alla preparazione del biancomangiare. In una casseruola versate l'amido setacciato, lo zucchero e un pizzico di cannella. Quindi unite il latte di mandorla versandolo poco per volta e a filo e mescolando bene con la frusta a mano, in modo da non formare grumi. Una volta incorporato tutto il liquido mettete la casseruola sul fuoco e fate cuocere a fiamma bassa, e sempre mescolando, fino a quando il composto inizierà ad addensarsi. Togliete dal fuoco e lasciate intiepidire.
- Riprendete lo stampo dal frigorifero, versate sopra la gelatina il biancomangiare, livellate la superficie e riponete in frigo per almeno 4 ore.
- Al momento di servire immergete in acqua calda lo stampo per pochi secondi, quindi asciugate l'esterno con un canovaccio e rigirate il dolce in un piatto. Sfilate lo stampo e servite immediatamente il vostro dolce.