PASTISSETS DE MELICOTÓ

Per a 6 unitats:

Ingredients per la base:

½ tassa de flocs de civada torrats
8 dàtils
1 culleradeta de canyella o de vainilla

Preparació:

Tritura tots els ingredients i amb les mans humides farceix els motllos. Guarda'ls a la gelera.

Ingredients pel farcit:

250 g d'anacards, 1 tassa de llet vegetal (ametlla, arròs...), 1 culleradeta i mitja d'estèvia
1 culleradeta de panela, 1 culleradeta d'Agar Agar, 2 melicotons trossejats , 1 melicotó per decorar

Preparació:

Fica els anacards en aigua tèbia durant 30 minuts, cola'ls i fica'ls dins una batedora. Afegeix-hi la llet, la panela, l'estèvia, l'Agar Agar i els melicotons trossejats. Bat-ho fins que quedi una crema, encalenteix la mescla dins un perol a foc mitjà sense deixar de remoure i retira-ho del foc quan comenci a bullir. Quan sigui freda, farceix els motllos i decora'ls amb trossos de melicotó. Deixa'ls a la gelera un mínim de 8 hores. També els pots congelar si vols.

INDEX