

Mousse di mandorle allo zafferano

PREPARAZIONE: **10 min** RIPOSO: 1 ora DOSI PER: **4 persone**

Un'idea per preparare un dolce semplice, fresco e gustoso in modo facile e veloce, senza zuccheri raffinati aggiunti e senza glutine, adatta proprio a tutti.

Ingredienti

- 300 gr di mandorle sgusciate
- 200 gr di malto di riso
- 200 ml di latte di mandorla
- 50 gr di olio di cocco
- 0,30 g di zafferano
- frutta fresca a piacere

Procedimento

1. Lascia in ammollo le mandorle per 12 ore.
2. Sciogli lo zafferano in due cucchiaini di latte di mandorle riscaldato.
3. Versa in un frullatore potente le mandorle ammolate e scolate con il restante latte di mandorla, lo zafferano disciolto, il malto di

riso, l'olio di cocco e frulla fino ad ottenere una crema omogenea e liscia.

4. Versa in coppette monodose e lascia riposare in frigorifero per un'ora.
5. Monda e taglia la frutta, riprendi la mousse dal frigorifero e decora le coppette.
6. La mousse si conserva in frigorifero per un paio di giorni.

