

Panacota de Granada



INGREDIENTES:

- 2 vasos de leche vegetal
- 1 cucharada sopera de panela (podéis utilizar sirope de agave, stevia o cualquier edulcorante...)
- 1 cucharada sopera de agar-agar(o gelatina o espesante)
- Agua
- Granadas(ciruelas,, siempre fruta de temporada)

ELABORACIÓN

- Poner las granadas con un poco de agua y panela en una sartén y calentar y remover hasta que el aspecto sea del tipo de una mermelada
- Colocar esta mezcla en el fondo de una copa y reservar.
- Mezclar la leche de almendras o de avena... con el agar-agar y la panela en un cazo, calentando la mezcla cuidando de que no queden grumos, añadirlo a la copa
- Dejar enfriar esta mezcla en el frigorífico unas 2-3 horas hasta obtener una consistencia gelatinosa.
- Por último poner unas fresas y almendras trituradas o crocanti arriba de la copa.

