Bianco mangiare

Ingredienti per 4 persone:
1 panetto di pasta di mandorle
200 ml.di latte
300 ml.di acqua
50 gr.di amido per dolci
cannella
granella di mandorle tostate
scorza di limone
foglie di limone

Preparazione

Sbriciolate la pasta di mandorle in un mixer, aggiungete quindi l'acqua e il latte e frullate con un frullatore ad immersione. Unite l'amido e frullate ancora un po'. Versate quindi il composto ottenuto in un pentolino, aggiungete la scorza di limone e mettetelo sul fuoco. Quando il composto inizierà a velare il cucchiaio, togliete dal fuoco il pentolino, bagnate con dell'acqua uno stampo, versateci dentro il composto ottenuto. Fatelo raffreddare prima di mettere il tutto in frigo per almeno 3 ore.
Servite il biancomangiare su delle foglie di limone decorandolo con cannella in polvere e granella di mandorle tostate.