

# BICCHIERINI PANNACOCKA E MAGIC POWDER

---

Questo è un dolcino perfetto dopo cena, una merenda golosa o uno sfizio al quale non si può rinunciare! Puoi comporlo come più ti piace, seguendo l'ordine cromatico che preferisci e modificandola secondo i tuoi gusti!

- La base è stata realizzata con mandorle tritate, 1 dattero e l'olio di cocco.
  - Al posto delle mandorle puoi utilizzare dei biscotti secchi che hai in casa.
  - La panna cocca è stata realizzata gelificando il latte di cocco Live Better con l'agar agar, un'alga che crea un gel. Puoi anche utilizzare la colla di pesce.
  - La coulis è stata fatta con i lamponi. Il sapore acidulo dei lamponi si sposa bene con il sapore rotondo della panna cocca e del Magic Powder.
- I- bicchierini sono stati decorati con il nostro sfiziosissimo Crunchy Cao e qualche mandorla tostata



## INGREDIENTI

---

Per 4 bicchierini diametro 8 cm  
(se usi bicchierini più piccoli, ne otterrai di più)

Per la base:

100 g mandorle tritate  
25 g olio di cocco (sciolto a bagnomaria)  
1 dattero medjoul

Per la panna cocca:

210 ml di acqua bollente  
70 g latte di cocco in polvere Live Better  
½ stecca di vaniglia incisa per la lunghezza  
1 cucchiaino scarso di agar agar oppure 5 g di colla di pesce

Per lo strato di Magic Powder:

140 ml acqua bollente  
130 g misurini di Magic Powder

Per la coulis di lamponi:

2 vaschette di lamponi da 125 g  
1 cucchiaino di sciroppo d'acero (o altro dolcificante a tuo piacere)



## **LA BASE**

---

Trita le mandorle, aggiungi il dattero e l'olio di cocco sciolto in precedenza a bagnomaria.

Strizza il composto tra le mani. Se sta insieme è perfetto per formare la tua base.

Distribuisce il composto sul fondo dei tuoi bicchierini, livella bene e poi metti in frigorifero.

Per una versione più tradizionale puoi usare i biscotti secchi e burro fuso



## **LA PANNACOCCA**

---

Scalda l'acqua, aggiungi il latte di cocco in polvere, la mezza stecca di vaniglia incisa in verticale con il coltello e l'agar agar.

Porta a bollore e mescola per 2-3 minuti a fiamma molto bassa.

Se usi la colla di pesce aggiungila ora e mescola bene. (Prima metterla in ammollo in acqua fredda fino a che diventa morbida, poi strizzarla bene)

Aggiungi la tua panna cocca ai bicchierini, fai raffreddare e metti in frigo.



## **LA STRATO AL CIOCCOLATO**

---

Attendi fino a quando la panna cocca si sarà rassodata e poi prepara il Magic Powder!

Metti a bollire l'acqua, aggiungi Magic Powder, mescola bene con una frusta e aggiungilo ai tuoi bicchierini. Fai raffreddare e rimetti in frigo.



## **LA COULIS DI LAMPONI**

---

Metti due vaschette di lamponi in un pentolino antiaderente. Aggiungi 3 cucchiaini di acqua e un cucchiaino di sciroppo d'acero. Porta a bollore. Quando inizia a stringersi è pronto. Filtralo in un colino per togliere i semi dei lamponi, molto fastidiosi sotto ai denti.

Fai uno strato sottile nei tuoi bicchierini e rimettili in frigorifero.