Pana cotta z musem arbuzowym

healthy-dreams

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- kaszka kukurydziana - 3 łyżka
- mleko sojowe - 1 szklanka
- arbuz - 50 g
- jogurt naturalny - 2 łyżka
- płatki migdałowe - 1 garść
- len mielony - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: mleko gotujemy, wsypujemy do niego kaszę, gotujemy 3 min stale mieszając (konsystencja po 3 min powinna być gęsta)

KROK 2: ugotowaną kaszę przelewamy do pojemnika na galaretki, czekamy aż ostygnie i na ok 15 min odkładamy do lodówki

KROK 3: arbuza blendujemy razem z jogurtem (jeśli chcemy gęsty mus, dodajemy mielony len i całość dokładnie mieszamy)
gotową pana cotta przekładamy na talerzyk, polewamy musem i posypujemy płatkami migdałowymi