




Wegańska Panna Cotta

 STOPKA

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

mleko kokosowe gęste - 400 ml
mleko sojowe lub migdałowe - 125 ml
agar w proszku - 1 łyżeczka
kakao - 2 łyżeczka

syrop z agawy - 4 łyżka
Dodatkowo: -
czekolada gorzka - 100 g
wegańskie ciasteczka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do saganka dajemy wszystkie składniki na panna cottę. Mieszymy i powoli podgrzewamy. Gotujemy przez około 10 minut na wolnym ogniu, aż krem trochę zgęstnieje. Chociaż i tak będzie dość rzadka, stężeje w lodówce.

Masę rozlewamy do kokilek i przestudzamy. Potem wkładamy do lodówki na minimum 2-3 godziny. Kokilki wyjmujemy z lodówki i układamy je do góry dnem.

Czekoladę rozpuszczamy na parze wodnej tuż przed podaniem panna cotty.

Panna cottę posypujemy wegańskimi ciasteczkami i polewamy lekko ciepłą czekoladą.