

## Budino di miglio al cacao

### Ingredienti:

80 gr.       Semi di miglio  
50 gr.       Farina di mandorle  
50 gr.       Cacao zuccherato in polvere  
80 gr.       Malto di mais  
250 gr.      Latte di soia  
500 ml.      Acqua  
2 cucchiaini Agar agar  
1 cucchiaino Vaniglia

### Preparazione:

- 1 - Tostare il miglio.
- 2 - In una casseruola unite il miglio, la farina di mandorle, il latte, l'acqua, l'agar agar e la vaniglia in polvere. Portate a bollore e terminate la cottura del cereale sino a quando tutti i liquidi sono stati ben assorbiti (circa 20 minuti).
- 3 - Con un robot ad immersione frullate il contenuto della casseruola sino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.
- 4 - Aggiungete il malto e il cacao alla crema e mescolate sino ad amalgamare il tutto.
- 5 - Versate la crema in stampini (delle dimensioni di un muffin) e riponeteli in frigorifero per almeno 3 ore fino a quando non saranno ben sodi. Una volta pronti sformateli e serviteli. La consistenza del budino non è quella classica ma leggermente più densa, ideale per un dolce al cucchiaio!

Resa: per 6 persone