

## CREMA DOLCE DI AZUKI



### Ingredienti per cinque persone:

300 gr di fagioli azuki ( " soia rossa" );  
700 ml d'acqua;  
5 cm di alga kombu;  
1 cucchiaino raso ( circa 3 grammi) di sale marino integrale fino;  
170 gr di malto di riso;  
100 gr di pasta di nocciole;  
1 cucchiaino di vaniglia bourbon in polvere;  
10 grammi di brandy (facoltativo);  
panna dolce di soia per guarnire (facoltativa).



### Preparazione:

Lasciare in ammollo gli azuki per una notte e poi scolarli eliminando l'acqua. Metterli in una pentola con l'acqua e l'alga kombu, far raggiungere l'ebollizione e continuare la cottura con fiamma al minimo e coperchio per circa 40 minuti. Dopo aver aggiunto il sale, proseguire la cottura per altri 15 minuti. Scolare bene i fagioli, togliere l'alga e attendere che si raffreddino. Quindi metterli nel mixer e frullarli fino ad ottenere una crema liscia, aggiungendo il malto di riso, la crema di nocciole, la vaniglia e, volendo, il brandy. Versare in coppette monodosate e raffreddare in frigorifero prima di servire.

Volendo rendere il dessert più...  
goloso anche se un po' meno...  
sano, si può guarnire la crema  
con un preparato di panna  
dolce di soia.

