Gelatine di yogurt e confettura di mandarini

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Scalda il latte con l'agar agar a fuoco basso finché non si sarà sciolto completamente. Aggiungi il malto, lascia intiepidire leggermente e unici lo yogurt. Versa il composto in un recipiente rettangolare e lascia riposare in frigo.

Frulla la confettura di mandarini rendendola omogenea e versala sullo yogurt; rimetti in frigo per circa 3 ore. Taglia la mattonella nella forma che preferisci e servila decorando con qualche filetto di buccia di mandarino.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le gelatine:**
- 350 g di yogurt magro
- 150 ml di latte
- 3 cucchiai d imalto di mais
- 2 cucchiai di confettura di madarini

- 2 cucchiaini di agar agar in polvere