

PASTA DI MANDORLE PER FARE IL LATTE



Ecco come si prepara insieme il Panetto pasta di mandorle fatto in casa per latte di mandorla e granita. Semplicissimo da fare è molto utile per creare deliziose ricette a base di latte di mandorla, inoltre è buonissimo per chi soffre di intolleranze ai latticini come bevanda fresca e dissetante.

Servono le mandorle, quelle siciliane ovviamente.

Ingredienti

- 600 grammi mandorle pelate (siciliane o prodotte in Italia)
- 450 grammi zucchero
- 150 milligrammi sciroppo saccarosio (75 ml acqua + 75 gr zucchero)
- 2 gocce essenza mandorle amare (facoltativo)

Istruzioni

Panetto pasta di mandorle fatto in casa

Cominciamo preparando lo sciroppo di saccarosio: versiamo l'acqua dentro un pentolino, aggiungiamo lo zucchero e cuociamo a fiamma media per qualche minuto, se abbiamo un termometro portiamo il liquido a 105° circa, se non abbiamo il termometro togliamo il pentolino dal fuoco quando diventa di un leggero colore paglierino. Attenzione a non scottarci, trasferiamo lo sciroppo ottenuto dentro una ciotola capiente e lasciamo raffreddare.

Nel frattempo che lo sciroppo si raffredda, prendiamo le mandorle e lo zucchero e passiamole al mixer tritandole molto finemente, insieme alle gocce di mandorla amara, fino a quando le mandorle diventano leggermente umide scaricando il loro prezioso olio che darà un profumo irresistibile al panetto.

Versiamo lo sciroppo freddo sopra le mandorle tritate e cominciamo a impastare, prima con una forchetta poi con le mani fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo. Dividiamo il panetto in porzioni secondo l'utilizzo che desideriamo farne, mettiamolo dentro degli stampi rettangolari conserviamo sottovuoto in frigo (come ho fatto io con la mia macchina per il sottovuoto) oppure copriamolo con la pellicola e riponiamo in frigo, si conserva per almeno 20 giorni.

Per fare un litro di latte di mandorla prendete 150 grammi di panetto e scioglietelo accuratamente in 750 ml di acqua a temperatura ambiente, versatelo dentro una brocca o una bottiglia in vetro e riponete in frigo fino all'utilizzo (sbattete la bottiglia leggermente prima di versarlo nei bicchieri).

Consigli utili: Se non troviamo le mandorle pelate basterà immergerle in acqua bollente per 10 minuti e si spelleranno facilmente, asciugiamole su un canovaccio pulito e procediamo con la preparazione della ricetta.

Se dopo aver aggiunto lo sciroppo il panetto pasta di mandorle fatto in casa risulta molto morbido, (potrebbe dipendere dalla quantità di olio emesso dalle mandorle) lasciatelo in frigo 30 minuti avvolto nella pellicola. Si solidificherà al punto giusto per poterlo lavorare formando i panetti da conservare.