

Biancomangiare, Italiaanse kerstpudding

Biancomangiare, Italian Christmas pudding



De boodschappen

1l amandelmelk
1 biologische citroen
120 gram maizena

200 gram suiker
snuf kaneel
2 eetlepels oranjebloesemwater

optioneel: passiefruit

Biancomangiare is een heerlijk amandelpuddinkje met een subtiele citroen smaak.
Ze zijn simpel te maken en ze staan prachtig op tafel, niet alleen met de kerstdagen!

Zo maak je Biancomangiare

Zet 6 ramekins vol met koud water klaar.

Verwarm 750ml amandelmelk op een laag pitje.

Rasp de schil van de citroen en doe de citroenrasp en het snufje kaneel bij de melk.

Weeg de maizena nauwkeurig af, los het op in de overgebleven 250 ml melk.

Voeg het maizenapapje door een zeef aan de melk toe.

Laat de pudding aldoor roerend op het vuur indikken.

Neem de pudding van het vuur en roer het oranjebloesemwater er door.

Giet het water uit de ramekins en vul ze met pudding.

Strooi voor het afkoelen een dun laagje poedersuiker op de pudding, dan voorkom je een vel.

Zet de afgekoelde pudding minimaal 2-3 u in de ijskast.

Stort de kerstpuddinkjes op een bordje als ze opgestijfd zijn.

In Italië wordt de biancomangiare traditioneel dun met kaneel bestrooid geserveerd.
Maar modern, met geurig zoet passiefruit is hij ook erg lekker.

Goditi il tuo dolce!

Biancomangiare, Italiaanse kerstpudding

Biancomangiare, Italian Christmas pudding



Shopping list

1l almond milk
1 organic lemon
120g corn starch

200g caster sugar
pinch of cinnamon
2 tablespoons orange blossom

optional: passion fruits

Biancomangiare is a delicious little almond pudding with a subtle lemon flavour.

They are simple to make and they look beautiful on the dinner table, not only on Christmas!

How to make Biancomangiare

Have 6 ramekins filled with cold water ready.

Warm 750ml almond milk on a low heat.

Grate the lemon skin thinly, avoid grating white skin, add the zest and cinnamon to the milk.

Weigh the cornstarch then add it to the remaining 250ml milk.

Dissolve the cornstarch stirring it into the milk, add the mix through a sieve to the pan.

Allow the pudding to thicken while stirring continuously.

Remove the pudding from the heat then stir in the orange blossom water.

Pour the water from the ramekins then fill them with pudding, sprinkle icing sugar on top.

A thin layer of icing sugar on top of the pudding prevents it forming a skin.

When cooled place the ramekins 2-3 hours in the fridge.

When set tap the Christmas puddings from the mold.

In Italy the biancomangiare is traditionally served with a thin layer of cinnamon.

But in a modern way, with fragrant sweet passion fruit, it tastes wonderful too.

Goditi il tuo dolce!