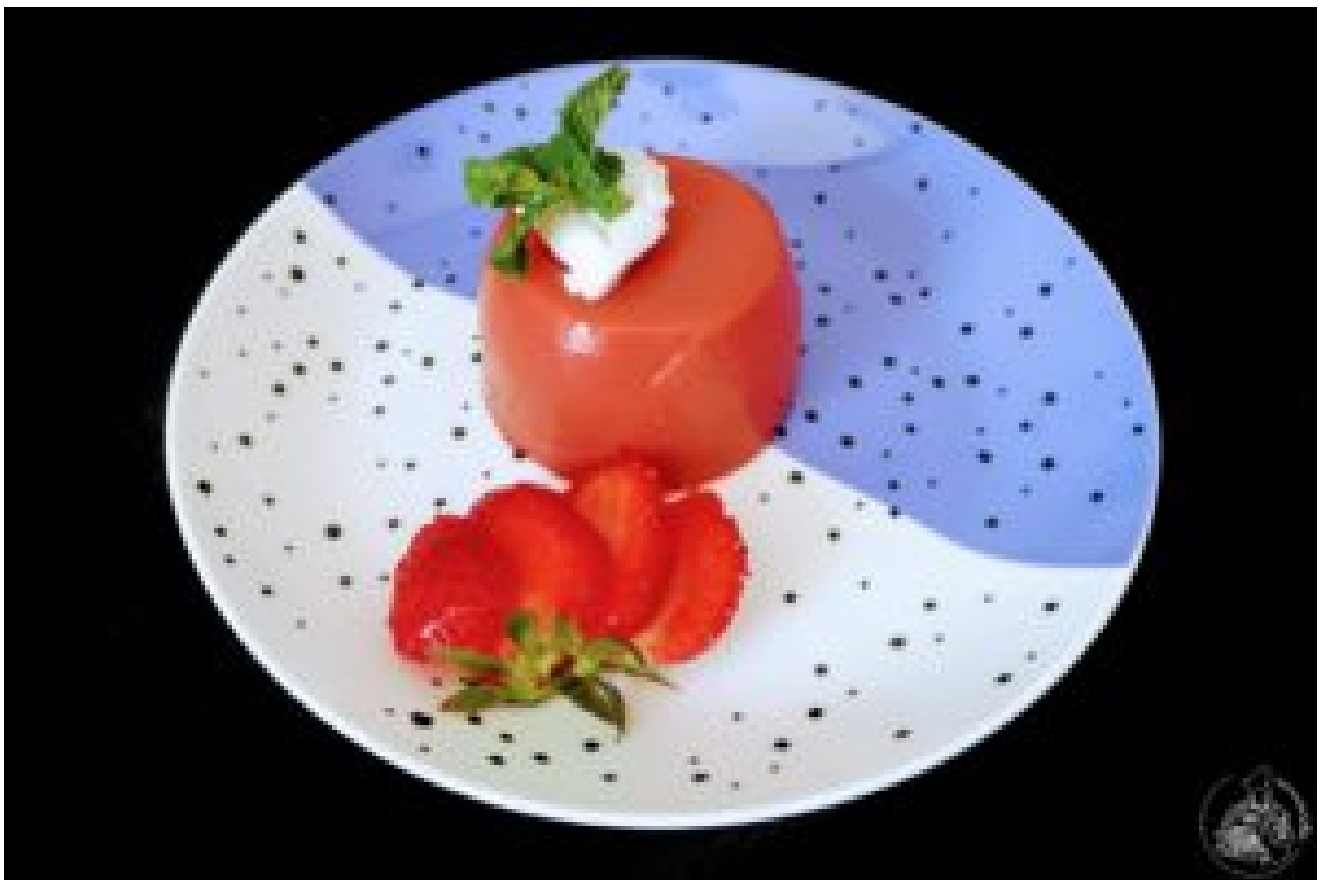


# Truskawkowa Panna Cotta

*Sezon truskawkowy tuż tuż i oprócz domowych lodów truskawkowych [takich](#) albo [takich](#) czy [sorbetu truskawkowego](#) polecam deser Panna Cotte w wersji roślinnej. Pięknie się prezentuje i pysznie smakuje!*



*Polecam również [czekoladową panna cotte](#). A wielbicielom truskawek polecam [jogurtowy tort z truskawkami](#).*

## **Składniki (na 4 porcyjki):**

- 200 g truskawek (świeżych lub mrożonych)
- 1 puszka (400 ml) mleka kokosowego
- 3 łyżki syropu z agawy (lub do smaku)
- sok z połowy cytryny (opcjonalnie)

- 3/4 łyżeczki (3 ml) agaru w proszku (roślinna substancja żelująca)

*Dodatkowo do dekoracji:*

- świeże truskawki
- kilka łyżeczek gęstego mleka kokosowego z puszki
- świeże listki mięty

### **Wykonanie:**

Do blendera wrzucamy umyte truskawki, wlewamy mleko kokosowe i miksujemy na gładko. Słodzimy do smaku.

Zawartość blendera wylewamy do garnka z grubym dnem, dodajemy agar i mieszamy trzepaczką. Stawiamy na ogniu, zagotowujemy, po czym gotujemy na średnim ogniu przez kilka minut aż zacznie gęstnieć, co jakiś czas mieszając.

Przelewamy do szklanek lub kubków i odstawiamy do lekkiego przestudzenia. Potem wkładamy do lodówki na przynajmniej godzinę.

Podajemy albo prosto z kubeczka (wersja dla małych dzieci ☐ ) albo wykładamy na talerz i dekorujemy np. świeżymi owocami.

Smacznego!

Przepis zainspirowany [VeganFuel](#).

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**