

Panna cotta vegana de goma con tahini negro

Tiempo total **140 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 10 Mins. Tiempo de cocción 120 Mins. Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)
757 kJ / 182 Kcal

Grasas: **5,7 g** Proteínas: **6,3 g**
Carbohidratos: **24,7 g**

INGREDIENTES

4 porciones

Para la crema:

1 vaina de vainilla
600 ml de leche de soja
50 g de azúcar moreno (o 4 cucharadas de sirope de arce)

2 de tahini negro (de tarro)
cucharadas

1,5 de agar-agar (vea la
cucharadita sección de consejos)

Para el sirope:

4 de sirope de arce
cucharadas

2 [Kikkoman Salsa de Soja](#)
cucharadas [Tamari naturalmente](#)
[fermentada Sin Gluten](#)

2 cucharaditas de semillas de sésamo
as negro

PREPARACIÓN

Pasos 1

1 vaina de vainilla - **600 ml** de leche de soja - **50 g** de azúcar moreno (o 4 cucharadas de sirope de arce) - **2 cucharadas** de tahini negro (de tarro) - **1,5 cucharadita** de agar-agar (vea la sección de consejos)

Abra la vaina de vainilla a lo largo y, con un cuchillo pequeño y afilado, raspe las semillas. Mezcle la leche de soja con la vaina, las semillas, el azúcar, el tahini negro y el agar-agar, y lleve la mezcla a ebullición en un cazo pequeño. Retire la vaina de vainilla, deje templar ligeramente, reparta en cuatro vasos de postre y refrigere durante al menos 2 horas.

Pasos 2

4 cucharadas de sirope de arce - **2 cucharadas** [Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten](#)

Mezcle el sirope de arce con la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman y caliéntelo suavemente si fuera necesario.

Pasos 3

2 cucharaditas de semillas de sésamo negro
Tueste las semillas de sésamo en una sartén pequeña antiadherente. Decore el postre con las semillas y sírvalo acompañado del sirope.