

# Το πιο απλό Νηστίσιμο Επιδόρπιο

Το παρακάτω γλυκό μοιάζει με την ιταλική πανακότα και σερβίρεται με τον ίδιο τρόπο. Και το κυριότερο; Είναι νηστίσιμο! Με συνταγή απευθείας από το Άγιο Όρος!

## **ΥΛΙΚΑ**

4 ποτ. κρύο νερό  
2 ποτ. ζάχαρη  
1 ποτ. άνθος αραβοσίτου  
1 ποτ. αμύγδαλα φιλέ  
½ κ.γ. αποξηραμένα άνθη λεβάντας

## **ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

Ρίχνουμε σε ένα κατσαρολάκι 4 ποτήρια κρύο νερό και προσθέτουμε το άνθος αραβοσίτου, την ζάχαρη και την λεβάντα. Βάζουμε το κατσαρολάκι στην φωτιά και το αφήνουμε να βράσει μέχρι να πήξει, ανακατεύοντας συνεχώς.

Όταν πήξει η κρέμα και όσο είναι ακόμα ζεστή προσθέτουμε τα αμύγδαλα. Ρίχνουμε το μίγμα σε μια μακρόστενη φόρμα και βάζουμε την φόρμα στο ψυγείο. Όταν παγώσει είναι έτοιμη για σερβίρισμα. Την κόβουμε σε κομμάτια και την σερβίρουμε περιχύνοντας την με γλυκό του κουταλιού βύσσινο.