



CREMA PASTICCERA VEGANA

Difficolt: Facile



Buongiorno, come promesso oggi vi lascio la ricetta della crema pasticcera vegana. Leggera e molto gustosa.

A breve la ricetta della crema al cioccolato vegana! Buona giornata

- farina di riso 60gr.
- latte di soia 500ml.
- zucchero di canna 80gr.
- curcuma 1 pizzico

Mettere a scaldare il latte

in una ciotola a parte mescolare lo zucchero, la curcuma e la farina setacciata



nella ciotola delle farine aggiungere a filo il latte caldo, continuando sempre a mescolare; poi rimettere sul fuoco girando di continuo



mescolare fino a che la crema si addensi e trasferirla in una ciotola coprendola con della pellicola a contatto.

Lasciarla raffreddare completamente prima di poterla utilizzare



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi