

Crema pasticcera Vegan

Data: 5 settembre 2017 | Autore: Piero Cantore



Vi domanderete: quale sarà la ricetta della settimana? Beh!...semplice, una ricetta vegana.

La rivisitazione della crema pasticciera però senza l'uso delle uova, vi starete chiedendo: non è possibile cambia il gusto; sì un pò cambia è sempre molto simile, anzi vi dirò a me piace anche di più.

La crema pasticciera vegan si può utilizzare in mille modi: per un dolce con delle sfoglie, oppure sola con un po' di cioccolato o dei frutti di bosco, oppure per farcire dei dolci, che siano vegani oppure no questo sarà a vostra discrezione.[MORE]

Partiamo come sempre dagli ingredienti per 4 persone:

2 cucchiaini abbondanti di zucchero

1 cucchiaio di farina

300 ml di latte di soia

1 arancia

Scopriamo il procedimento molto semplice e veloce. Prendiamo un pentolino e mettiamo al suo interno lo zucchero e la farina e mescoliamo bene.

Mettiamo sul fuoco il pentolino e aggiungiamo il latte di soia. Giriamo energicamente con l'aiuto di una frusta e facciamo addensare la nostra crema a fuoco basso girando sempre.

Quando si sarà addensata prendiamo una grattugia e grattugiamo la scorza dell'arancia.

Quando abbiamo finito giriamo di nuovo il tutto energicamente e facciamo raffreddare per bene.

La nostra crema pasticciera è pronta per l'utilizzo. Io la preferisco al naturale in una coppetta con sopra dei frutti di bosco, vi consiglio di provarla e una delizia. Degustata con un buon vino passito l'abbinamento risulterà eccellente, provatelo!

Piero Cantore

