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 e possibile cambia il gusto; si 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 cucchiai 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

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/crema-pasticcera-vegan/98141