



CREMA PASTICCERA VEGANA

Ingredienti

20 gr. farina 0
50 gr. zucchero di canna
250 ml. latte di soia
mezzo cucchiaino di agar agar
buccia di 1/2 limone bio
un pizzico di vaniglia

Procedimento

Unire la farina, lo zucchero, l'agar agar e la vaniglia.

Unire lentamente il latte di soia, mescolando.

Unire la buccia del limone e portare sul fuoco basso, mescolando finché non addensa.

Eliminare le bucce del limone e versare in un contenitore, coprire con pellicola e far raffreddare in frigo fino all'utilizzo.