

Crema pasticcera - ricetta vegana

Preparazione

1. Versare l'olio in una casseruola quindi aggiungere la farina e mettere la casseruola sul fuoco
2. Mescolare il composto per formare una sorta di cremina
3. Aggiungere il latte e mescolare il tutto, quindi aggiungere lo zucchero
4. Aggiungere la scorza di limone ed infine la curcuma
5. Girare il composto per circa 5/6 minuti e comunque finchè non si addensi
6. Se la densità non è ancora quella desiderata, continuare la cottura senza smettere di girare

Consigli & curiosità

Oltre alla buccia di limone per aromatizzare la crema si può usare della buccia d'arancia o delle spezie. La crema può essere utilizzata per farcire dolci o servirla con l'aggiunta di cacao, frutti di bosco ecc.