

Bicchierini alla crema pasticcera



TEMPI DI PREPARAZIONE 15 minuti

TEMPO DI COTTURA 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- / 200 ml di SOYA MORBIDO VALSOIA
- / 100 g di OVOVEG VALSOIA
- / 40 g di zucchero
- / 18 g di amido di mais
- / 1/2 baccello di vaniglia
- / 1 pezzetto di scorza di limone
- / 60 g di cioccolato fondente
- / 100 g di biscotti vegan al cioccolato

Procedimento

1. Scaldare la bevanda vegetale senza farla bollire.
2. Incidere il baccello di vaniglia e con la punta di un coltello ricavare i semi.
3. Mescolare lo zucchero insieme all'amido, quindi unire l'Ovoveg Valsoia e i semi di vaniglia.
4. Incorporare la bevanda vegetale calda, poco alla volta. Rimettere il composto sul fuoco e cuocere a fiamma bassa mescolando continuamente.
5. Trasferire la crema in una terrina, inserire la scorzetta di limone, coprire con la pellicola e lasciare raffreddare.
6. Conservarla in frigorifero fino al momento dell'uso.
7. Sbriciolare i biscotti e distribuirli alla base dei bicchierini. Versare uno strato abbondante di crema pasticcera e completare con il cioccolato a scaglie.