

Crema pasticcera



TEMPI DI PREPARAZIONE 10 minuti

TEMPO DI COTTURA 10 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / 400 ml di SOYA MORBIDO VALSOIA
- / 200 g di OVOVEG VALSOIA
- / 80 g di zucchero
- / 35 g di amido di mais
- / 1 baccello di vaniglia
- / 1 pezzetto di scorza di limone

Procedimento

1. Scaldare la bevanda vegetale senza farla bollire.
2. Incidere il baccello di vaniglia e con la punta di un coltello ricavare i semini.
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. Prima di utilizzarla mescolare con una frusta per renderla omogenea.