

Crema light al limone

Questa crema può essere usata per una fresca crostata di frutta, o come dessert light a fine pasto.

Tempo di preparazione 30 minuti Dose per 4 persone

Ingredienti

- 500 ml di latte di soia neutro o altro latte vegetale
- 150 g di zucchero
- 60 g di amido di mais
- 1 limone biologico
- curcuma (facoltativo)

Preparazione

In un pentolino mescolare lo zucchero con l'amido di mais, unire il latte di soia poco a poco e la buccia grattata del limone. Mettere al fuoco, sempre mescolando, fino a quando la crema non si addensa. Far intiepidire ed aggiungere un pizzico di curcuma se si vuole ottenere il colore giallo.

(VeganHome.it - [link a questa pagina](#))