

Crème brûlée vegana

Ingredienti:

500 ml.	Panna liquida vegetale (soia, riso, avena)
100 gr.	Zucchero di canna
5 cucchiari	Yogurt di soia al naturale
5 cucchiaini	Amido di mais
$\frac{1}{2}$ cucchiaino	Curcuma
$\frac{1}{2}$ cucchiaino	Vaniglia

Preparazione:

- 1 - Versare in una ciotola lo yogurt, il mais, la curcuma, la vaniglia e lo zucchero, mescola velocemente con una frusta fino ad ottenere una crema gialla.
- 2 - Aggiungere lentamente la panna liquida vegetale mescolando con un cucchiaino di legno. Continua a mescolare facendo attenzione a non creare grumi.□
- 3 - Versa la crema in 4 coppe di terracotta per crème brûlée
- 4 - Cuocere in forno statico a 100° per 60 minuti.
- 5 - Una volta cotte lasciale raffreddare a temperatura ambiente poi puoi conservarle in frigorifero.
- 6 - Prima di servire riscalda le coppe alcuni minuti in forno. Versa su ogni coppa un po' di zucchero di canna poi con un caramellatore a fiamma brucia lo zucchero per creare la caratteristica crosticina croccante di caramello.
Se non hai un caramellatore versa lo zucchero sulla crema ancora fredda.

Resa: 4 persone