

CREMA DI LIMONE (VEGAN)

Preparazione: 20 Minuti

Refrigerare: per circa 4 ore

Ingredienti

- 120g di ricotta vegana (ad es. Natur di New Roots)
 - Scorza grattugiata di un limone
 - 1 cucchiaino di succo di limone
 - 35g di zucchero
 - 100g di panna vegetale
 - Menta fresca per decorare
-
- 1 scatola di biscotti Kambly bio&vegan Foglie al limone

Preparazione

1. Mescolare la panna vegetale con lo zucchero, la scorza di limone e il succo di limone e sbattere fino a ottenere un composto sodo.
2. Mescolare la ricotta vegana fino a ottenere una consistenza cremosa e incorporare la panna al limone.
3. Distribuire la crema in bicchierini o coppette e tenere in frigorifero per un paio d'ore.
4. Prima di servire, sbriciolare i biscotti Foglie al limone e distribuirli sulla crema.

