

# 🍴 DOLCE CREMOSO ALLE FRAGOLE 🍴

**Preparazione:** 15min | **Cottura:** 5min | **Porzioni:** 4 | **Difficoltà:** Facile | **Dieta:** Vegana



## Ingredienti

- 500 ml di bevanda vegetale bio
- 60 g di amido di mais
- 2 cucchiaini di sciroppo d'acero o di riso
- ½ cucchiaino di cannella
- Un pizzico di curcuma
- 250 g di fragole fresche
- 120 g di biscotti vegani senza glutine
- 120 g di yogurt di cocco bio senza zucchero
- 20 g di cioccolato fondente 85%
- Cacao amaro q.b.

## Come Preparare

### 1. Prepara la crema

- Versa in un pentolino la bevanda vegetale, l'amido di mais, lo sciroppo d'acero, la cannella e la curcuma
- Mescola con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo
- Porta sul fuoco e cuoci mescolando continuamente
- Quando la crema si addensa e raggiunge il bollore, spegni il fuoco

### 2. Lascia raffreddare

- Trasferisci la crema in una ciotola
- Lascia raffreddare completamente a temperatura ambiente

### 3. Prepara gli altri ingredienti

- Lava e taglia le fragole a piccoli pezzi
- Sbriciola i biscotti
- Trita il cioccolato fondente

### 4. Completa la crema

- Aggiungi lo yogurt di cocco alla crema ormai fredda
- Mescola fino a ottenere una consistenza liscia e vellutata

## 5. Componi il dolce

- Distribuisci uno strato di biscotti sul fondo dei bicchieri o delle coppette
- Aggiungi uno strato di crema
- Completa con fragole e cioccolato
- Ripeti gli strati fino a riempire i contenitori

## 6. Riposo e servizio

- Termina con una spolverata di cacao amaro
- Lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore
- Servi ben freddo

👉 Video ricetta: <https://youtu.be/WdZUVkV-Ewk>