

# CANNAMELA

## Crema al cocco con latte di riso e lamponi



### Ingredienti

- 550g bevanda di riso
- 3 tuorli
- 30g farina di quinoa
- 90g zucchero di canna
- 50g farina di cocco
- 1 cucchiaino cannella macinata bio CANNAMELA
- 40g lamponi



Porzioni  
4 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
363\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 In una casseruola portare a bollore la bevanda di riso con la metà dello zucchero e la farina di cocco.
- 2 Allontanare dal calore, lasciare intiepidire, quindi filtrare.
- 3 Aromatizzare con la cannella macinata bio CANNAMELA.
- 4 A parte montare i tuorli con lo zucchero restante e la farina di quinoa.
- 5 Versare nel liquid I tuorli sbattuti e porre il recipiente su fuoco basso.
- 6 Senza smettere di mescolare, addensare la crema.
- 7 Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare un poco prima di distribuire la crema nelle coppette.
- 8 Prima di servire, decorare le coppe con i lamponi.