

## Crema di riso e more di gelso

Ricetta e foto a cura di Noberasco.



Prova la bontà di questa crema senza uova, senza latte e senza zucchero.

Una crema vellutata, dolce, delicata e golosa, senza uova, senza latte e senza zucchero ma con tutto il buono e la naturalezza di una **crema al cacao** arricchita da granella di nocciole e more di gelso.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 5 min. + 15 min. di cottura**

**Ingredienti  
(per 4 persone)**

350 ml di bevanda vegetale di riso  
65 g di farina di riso (preferibilmente integrale)

**20 g di More di Gelso Super Frutti Noberasco (disponibili in tutti i punti vendita che trattano il prodotto)**

150 ml di acqua

5 cucchiaini di succo d'agave

3 cucchiaini di nocciole in granella

2 cucchiaini di cacao amaro in polvere (o in alternativa farina di carrube)

2 cucchiaini di olio di riso

### Procedimento

1. In una casseruola versa la bevanda vegetale di riso miscelata con l'acqua e il succo d'agave. Scalda senza portare a bollore.
2. In una ciotola miscela il cacao (o farina di carrube), la farina di riso e l'olio.
3. Versare la bevanda di riso calda nella ciotola con il cacao e i restanti ingredienti, quindi miscelare con un frustino in modo da sciogliere gli ingredienti senza formare grumi.
4. Riversare il tutto nella casseruola e cuocere, sempre mescolando, fino al momento in cui la crema vela il cucchiaio.
5. Versare la crema nelle ciotole e lasciar raffreddare.
6. Una volta fredda, cospargere con more di gelso e granella di nocciole.

### PRODOTTO CONSIGLIATO



More di Gelso  
Super Frutti Noberasco