



La preparazione di questa crema è semplicissima e mi ha dato enorme soddisfazione. Sarà perché amo gli anacardi? :)

Ingredienti per 2 persone

- 100 g di anacardi al naturale (non tostati né salati)
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di lievito alimentare in scaglie
- 2 pizzichi di erbe aromatiche secche (timo, rosmarino, origano)

Preparazione

Mettiamo in ammollo in acqua a temperatura ambiente gli anacardi per circa 20-24 ore, quindi scoliamoli conservando l'acqua dell'ammollo.

Versiamoli in una ciotola con gli altri ingredienti e qualche cucchiaio di acqua di ammollo e passiamo con un frullatore ad immersione.

Regoliamo la densità secondo le nostre preferenze aggiungendo eventualmente altra acqua di ammollo e passando di nuovo con il frullatore ad immersione.

Conservare qualche ora in frigo (coprendo con pellicola) e poi godiamocela!

Io l'adoro e non posso più farne a meno!