



Questa ricetta non è proprio velocissima, perché bisogna fare vari passaggi ma vi assicuro che, alla fine il risultato gratificherà voi ed i vostri ospiti, rendendo

### **Ingredienti**

2 mele sbucciate e tagliate a dadini piccoli

1 cucchiaino di cannella in polvere

1 cucchiaino di margarina vegetale

1 cucchiaio di zucchero di canna

Lavorare tutto in padella per circa 20 minuti a fuoco medio fino a quando le mele non saranno morbide

### Per la crema

Succo di 1 arancia (circa 50 ml)

Buccia di 1 arancia bio

250 ml di latte d'avena

100 g di zucchero di canna

3 cucchiaini di fecola di patate

Mettere tutto, tranne la fecola in una casseruola e far bollire per circa 10 minuti a fuoco basso e mescolando con una frusta, quindi aggiungere la fecola per rassodare il tutto e cuocere per qualche altro minuto sempre lavorando con la frusta. Quindi spegnere e lasciare intiepidire. Passare con un frullatore ad immersione.

Poi prepariamo questo [plum cake vegan](#) . Tagliamolo a fette una volta cotto e imbeviamolo di brandy.

Poi se vogliamo montiamo della panna vegetale da mischiare alla crema di arancia e da usare anche da sola.

Quindi prendiamo i nostri bicchieri (mi raccomando trasparenti così si vede tutto!) e prepariamo vari strati di crema, mele, crema, plumcake inzuppato, crema, panna. O nella sequenza che preferite!

Adesso lasciate riposare in frigo per qualche ora prima di servire con un cucchiaino e gustate questa delizia, magari insieme a degli ospiti da stupire!

Se volete farlo da asporto potrete combinare il tutto in comodi barattoli di vetro con il tappo a vite :D

Buon divertimento!

Ricetta pubblicata anche su [Sparkling Magazine](#)