



### **Ingredienti per 4 bicchieri**

#### **Per la crema**

Scorza di un limone grattugiato

120 g di zucchero di canna

500 ml di latte

3 cucchiaini di maizena

#### **Ingredienti**

50 g di zucchero di canna

Spremuta di 1 arancia bio

1 scorza di arancia bio grattugiata

200 g di farina di farro  
3 cucchiaini di marmellata d'arancia  
100 ml circa di latte di soia  
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

### Preparazione

Per la preparazione del pan d'arancio potete cliccare su [questa ricetta](#) sostituendo allo yogurt un po' di latte di soia.

Per la crema di arance invece potete vedere [questa ricetta](#) sostituendo la scorza di limoni con quella di un'arancia bio.

Poi, una volta cotto, affettiamo il pan d'arancio a fette spesse 1 cm circa e con l'aiuto di un taglia biscotti che abbia il diametro del nostro bicchiere, otteniamo dei dischi che metteremo alla base del bicchiere e che copriremo con la crema ancora calda.

Lasciamo intiepidire qualche minuto prima di coprire con pellicola per alimenti e conservare in frigo.

Ecco un dessert leggero, gustoso e cruelty free.