

Ingredienti per la base
180 g di farina integrale di farro
85 g di zucchero di canna
150 ml di latte d'avena
1 cucchiaino di bicarbonato di sodio

Per guarnire
200 g di fragole fresche lavate e tagliate a spicchi
300 ml di latte d'avena
80 g di zucchero
La scorza grattugiata di un limone bio
2 cucchiai di maizena (amido di mais)
1/2 cucchiaino di agar agar in polvere

Preparazione

In una ciotola mescoliamo con uno sbattitore elettrico lo zucchero con il latte.

Poi aggiungiamo la farina e mescoliamo. Infine il bicarbonato e mescoliamo ancora. Versiamo l'impasto nei pirottini per i muffin (io ho usato quelli in silicone) e lasciamo cuocere in forno preriscaldato per 10-15 minuti a fuoco medio.

Quindi sforniamo e lasciamo intiepidire, nel frattempo lavoriamo **la crema di limone.**
In un tegamino versiamo la maizena e una parte del latte e mescoliamo con una frusta in silicone a freddo, insieme alla scorza di limone e allo zucchero.

Accendiamo un fuoco lento e mescoliamo e aggiungiamo poco per volta il resto del latte, mescoliamo lentamente a fuoco basso, fino ad ottenere una leggera ebollizione che manterremo per 3/4 minuti aggiungendo (poco prima dell'ebollizione) l'agar agar.

Versiamo quindi la nostra crema ancora calda sui muffin e quindi, sulla crema, gli spicchi di fragole.

Lasciamo intiepidire a temperatura ambiente e poi conserviamo in frigo per qualche ora prima di servire con o senza pirottini!