

Ingredienti per 4 bicchieri
Per la crema
Scorza di un limone grattugiato
120 g di zucchero di canna
500 ml di latte
3 cucchiai 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 cucchiai 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.