

CREMA DOLCE DI MAIS



Ingredienti per 5 persone:

125 gr di fiocchi di mais;
1 litro di latte di riso;
3 cucchiaini di malto di riso;
1 puntina di sale;
una bella striscia di buccia di limone (solo la superficie gialla!), oppure 10 gocce di olio essenziale di limone da agricoltura biologica, da aggiungere a fine cottura



Preparazione:

Unire tutti gli ingredienti in una pentola dal fondo pesante e, raggiunto il bollore, cuocere a fuoco moderato per circa 5 minuti, continuando a mescolare. Quindi togliere la buccia del limone e frullare il tutto con il minipimer.



Versare in coppette monodose.
Consumare tiepida o fredda.