



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003492 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 11 Giu 2021 alle ore 08:46**

**da STEFANIA FASANO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

## **Cre moso alla mandorla e Cocco**

Cre moso alla mandorla e cocco, con biscotto al the verde, insalata di frutta fresca, mandorle tostate e fiori eduli!

Tempo di preparazione: 45 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

Rolltea al latte di cocco:

160 g Farina forte

11400 g Latte di riso

70 g Olio di girasole

90 g Zucchero integrale

6 g Tè verde

Q.b. Cremortartaro

Latte cotto alla mandorla e fragola:

400 g Latte di mandorla

60 g Zucchero di canna

100 g Latte di Cocco

35 g Maizena

Q.b. Frutta fresca tagliata e insaporita con succo di limone e zucchero integrale a piacere.

### **Strumenti di cottura**

Un fornello, un forno, un pentolino

### **Preparazione**

Rolltea al latte di cocco: frullare la farina, il tè, e lo zucchero e unire le polveri ai liquidi miscelare, stendere sottile su una placca e cuocere a 170 per 8/10 minuti.

Cre moso: portare a bollore il latte di mandorla con lo zucchero, sciogliere la maizena nel latte di cocco. Versare il latte di mandorla sul latte di cocco e cuocere per un minuto circa, dopo cotto versare il cre moso in uno stampo con il fondo di Roll tea.

Far raffreddare e decorare con la frutta, le mandorle tostate e tagliate a lamelle, e fiori eduli.

### **La ricetta ha partecipato a:**

DONNE - il festival della salute e del benessere femminile, Napoli Lungomare Caracciolo, 1-2 luglio 2021