OLIO CUORE

Crema allo Zenzero con cioccolato e frutta esotica

Ingredienti

- 300 g latte parzialmente scremato
- 60 g zucchero fine di canna
- 20 g **Olio di Mais Cuore**
- 25 g amido di riso
- 1 cucchiaino **zenzero macinato Cannamela**

Decorazione

- qb riccioli di cioccolato
- 200 g mango sbucciato e denocciolato
- 200 g papaia mondata e sbucciata
- 200 g kiwi sbucciato

- **Portata: Dolci**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 2**
- **Calorie: 462 Kcal**
- **Grassi: 13.5 g**

Preparazione

- Versare in un pentolino l’**Olio Cuore**.

- Aggiungere l’amido e lo zucchero di canna, mescolando bene per ottenere un composto omogeneo.

- Porre il pentolino su fiamma bassa e iniziare a versare il latte caldo, poco per volta, mescolando con la frusta.

- Aromatizzare con lo **zenzero macinato Cannamela.**

- Quando la crema è addensata, versarla nelle coppe. Porre in frigo.
- Decorazione: tagliare a pezzi la frutta mondata e condire con poco zucchero se gradito.
- Decorare le coppe con la macedonia di frutta esotica e i riccioli di cioccolato.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais