



---

## CREMA PASTICCERA VEGANA CRUDISTA

(vegan, senza glutine, senza cottura)

**50 g di anacardi**  
**1 cucchiaio di sciroppo d'agave**  
**1 cucchiaio di olio di cocco**  
**1 pizzico di sale**  
**mezzo cucchiaino di curcuma in polvere**  
**mezzo cucchiaino di vaniglia in polvere**  
**acqua q.b.**

Si mettono a mollo gli anacardi per qualche ora o anche per tutta la notte, poi si sciacquano e si scolano.

Si frullano con tutti gli altri ingredienti aggiungendo acqua a poco a poco fino ad arrivare alla giusta consistenza.

Ed è tutto!

Le dosi sono per un paio di tazzine da caffè, moltiplicatele come vi serve.

Si può fare una variante al cacao sostituendo alla curcuma e alla vaniglia un cucchiaino di cacao in polvere crudo.

Si presta a tantissimi utilizzi e vi stupirà il sapore davvero molto simile all'originale.

Come tutte le cose crudiste è anche senza glutine.

---

\*

<http://www.stellapederzoli.it/crema-pasticcera-vegana-crudista/>