

Receta cedida por [Mireia Gimeno](#)



Preparación

1. Para hacer las natillas, mezclar en un cazo la ralladura de limón, la vaina de vainilla cortada por la mitad longitudinalmente, la bebida de arroz, el sirope de arroz, la cúrcuma y la canela. Llevar a ebullición y bajar a fuego medio. Añadir la harina de arroz y remover bien. Cocer durante 5 minutos.
2. Sacar la vaina de vainilla y raspar el contenido. Añadirlo a la crema y triturar bien con un miniprimer para evitar que quede algún grumo.
3. Servir en recipientes, ocupando la mitad del volumen y dejar enfriar.
4. Para el crumble, poner todos los ingredientes en una sartén, mezclar bien y apagar el fuego cuando el sirope se haya deshecho.
5. Servir encima de las natillas.

Natillas con crumble de Quinoa Real a la algarroba

Ingredientes

2 vasos de bebida de arroz (o de avellanas,
Para 4 personas)
almendras...)

1 vaina de vainilla abierta por la mitad o extracto
de vainilla

Para las Natillas:
Ralladura de 1 limón

2 cucharadas de sirope de arroz

Para el crumble:
Un pellizco de cúrcuma

1/3 de vaso de harina de arroz

1 cucharadita de canela

(Para 4 personas)

Para las Natillas:

Para el crumble:

1/2
vasbarada
de
pipas
de
cacao
picadas
de
cacao
en
polvo