



Clotted vegan cream

Μερίδες: 8-10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά

Υλικά :

1 κρέμα καρύδας, κονσέρβα, παγωμένη

200 γρ. BITAM soft

2 κ.σ. ζάχαρη καρύδας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε την κονσέρβα στο ψυγείο να παγώσει για τουλάχιστον 8 ώρες.
- 2) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε το **BITAM soft** και τη ζάχαρη καρύδας. Με ένα κουτάλι παίρνουμε το πάνω μέρος της κονσέρβας και το προσθέτουμε κι αυτό στο μπολ. Χτυπάμε με μίξερ χειρός σε μέτρια ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθεί και να αφρατέψει.