

# CRÈME MOKA

*25g de margarine vegan  
2 c. à s. de sucre  
1 c. à s. d'Amaretto  
2 c. à café de café instantané  
½ litre de lait de soja sucré  
3 c. à s. de semoule de riz*

*Faire fondre la margarine dans une casserole, y dissoudre le sucre et verser l'Amaretto. Prélever un peu de lait de soja et verser le reste dans la casserole, avec le café instantané. Porter à ébullition. Diluer la semoule de riz dans le lait de soja mis de côté et l'ajouter au reste des ingrédients. Laisser épaissir sur feu moyen quelques instants, verser dans des coupes et laisser prendre au réfrigérateur.*