

# Christmas gingerbread cake vegan

---

PREPARAZIONE: **50 min**      COTTURA: **70 min**      DOSI PER: **6 persone**

Pensare al Natale mi fa ricordare il profumo delle spezie, lo spirito di accoglienza, la voglia di morbidezza e abbondanza.

Ho cercato di racchiudere tutto in una ricetta che mi permettesse di realizzare un dolce bello e buono: così è nato il mio Christmas Gingerbread Cake Vegan, un dessert appariscente ma in realtà molto semplice da preparare, che si adatta perfettamente ad essere servito come coccola di fine pasto, ma ottimo anche come merenda e per una colazione sfiziosa.

## Ingredienti

Per il pan di Spagna

- 300 gr di farina di tipo 2
- 50 gr di farina di soia
- 70 gr di amido (di mais o riso)
- 17 gr di polvere lievitante biologica
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino di cardamomo in polvere
- 1/4 di cucchiaino di noce moscata
- 1/4 di cucchiaino di chiodi di garofano

- 360 gr di latte vegetale
- 170 gr di sciroppo di riso
- 70 gr di olio di semi di mais biologico

Per crema di copertura

- 200 gr di anacardi
- 180 gr di sciroppo di riso
- 50 gr di latte di cocco (in lattina)
- la buccia grattugiata di 1/2 limone o due gocce di olio essenziale di limone
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

## Procedimento

1. Metti in ammollo in acqua gli anacardi per almeno 6 ore.
2. Per preparare il pan di Spagna versa le polveri in una terrina capiente, mescola per uniformare.
3. Aggiungi il latte vegetale, lo sciroppo di riso e l'olio di semi di mais, mescola fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso.
4. Versa metà impasto (conserva l'altra metà in frigorifero) in una teglia di 20 cm di diametro e inforna per 35 minuti a 170/180 gradi.
5. Sforna e lascia raffreddare prima di sformare la torta.
6. Ripeti il procedimento con il resto del composto.
7. Se hai due teglie della stessa dimensione, puoi fare tutto simultaneamente, cuocendo le due parti nello stesso momento.
8. Se hai una tortiera dal bordo alto, puoi anche decidere di cuocere la torta in una sola volta e poi tagliarla in due dischi uguali.
9. Per preparare la crema di copertura, frulla gli

anacardi con lo sciroppo di riso, il latte di cocco in lattina (da utilizzare intero, quindi mescolalo prima di versarlo dalla lattina, perché la parte grassa tende a separarsi da quella liquida, specialmente se conservato a basse temperature), la buccia di limone grattugiata (o l'olio essenziale) e la cannella in polvere, devi ottenere una crema densa e omogenea.

10. Per assemblare la torta, ricopri il primo disco con 1/3 della crema, aggiungi il secondo disco e ricopri interamente, con il resto della crema.
11. Lascia riposare il dolce in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.
12. Si conserva in frigorifero per un paio di giorni.



