

Crostata al cioccolato senza cottura

PREPARAZIONE: **2,5 ore** COTTURA: **0 min** DOSI PER:
4 persone

Se stai cercando la ricetta perfetta per una crostata al cioccolato da preparare all'ultimo momento, ti do una buona notizia, l'hai trovata!

□ Questa crostata è veramente super facile e super veloce da preparare, non serve accendere il forno, ma basta lasciarla riposare per un paio di ore in frigorifero, et voilà, il dolce è pronto!

- Tempo di preparazione: xxx
- Difficoltà: xxxx
- Numero persone: xx

Ingredienti

- 200 gr di biscotti integrali vegan
- 70 gr di olio di cocco
- 150 gr di latte vegetale
- 150 gr di cioccolato fondente al 70%
- 2 cucchiaini di sciroppo d'acero
- Un pizzico di sale
- Un pizzico di vaniglia in polvere

Procedimento

1. Frulla i biscotti per ridurli in farina, impastali insieme all'olio di cocco (che a queste temperature dovresti avere già allo stato liquido, se hai l'abitudine di conservarlo in frigorifero, fallo sciogliere per qualche minuto a bagnomaria) e con l'impasto ottenuto fodera una tortiera di 20 cm di diametro, riponila in freezer per una decina di minuti.
2. Nel frattempo prepara il ripieno di crema al cioccolato, riscalda il latte vegetale senza farlo bollire e versalo in una ciotola nella quale avrai precedentemente messo il cioccolato sminuzzato grossolanamente al coltello, lo sciroppo d'acero, il sale e la vaniglia in polvere, mescola lentamente fino ad ottenere una crema densa e omogenea.
3. Riprendi la base della torta dal freezer e riempi con la crema al cioccolato, lasciala riposare in frigorifero un paio di ore prima di servire.

