

Crostata morbida alla crema di avocado al cacao e fragole

PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **20 min** DOSI PER: **4 persone**

Fragole e cioccolato sono una combinazione che piace sempre, quindi per farcire questa morbidissima crostata la scelta è stata d'obbligo: ho steso uno strato generoso di mousse di avocado al cacao su una base di soffice pan di Spagna e poi ho guarnito tutto con delle fragole dolci e succose e dei fiocchi di crema di formaggio spalmabile vegan dolcificato con del succo d'acero, realizzando un dolce molto semplice ma dall'effetto wow assicurato.

Ingredienti

- 180 gr di farina di tipo 2
- 10 gr di farina di soia (o di ceci)
- 10 gr di amido di mais
- 18 g di polvere lievitante
- 1 pz di sale
- 1 pz di vaniglia in polvere
- la buccia grattugiata di un limone
- 200 gr di latte di avena
- 80 + 10 gr di sciroppo d'acero
- 60 gr di olio di semi di mais
- 100 gr di [crema di avocado al cacao](#)
- 200 gr di fragole

- 30 gr di formaggio spalmabile vegan

Procedimento

1. Unisci in una ciotola le farine con la polvere lievitante e il sale.
2. Emulsiona con il frullatore il latte di avena, lo sciroppo d'acero (80 gr), l'olio di semi di mais e la buccia grattugiata del limone.
3. Unisci i liquidi alle polveri e mescola bene.
4. Versa il composto in una tortiera "furba" da crostata di 26 cm di diametro, precedentemente unta, inforna per 20 minuti a 170 gradi.
5. A cottura ultimata, sforna e lascia raffreddare la torta.
6. Nel frattempo prepara la crema al formaggio mescolando il formaggio al restante sciroppo d'acero (10 gr), monda e taglia le fragole in fettine sottili.
7. Quando si è raffreddata, toglila dalla teglia e guarniscila con crema di avocado, la [crema al formaggio](#) e le fragole.
8. Lascia riposare in frigorifero in paio di ore prima di servire.