

Crostata morbida alla marmellata di barbabietola e frutta

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

Oggi ho preparato una crostata un po' particolare, infatti invece che con una marmellata di frutta, ho pensato di farcirla con la marmellata di barbabietola che avevo preparato e postato lo scorso gennaio e di cui mi era rimasto un vasetto in dispensa e con frutta fresca dai sentori aciduli, come fragole e mirtilli, legando il tutto con la morbidezza dell'avocado.

Ingredienti

- 180 gr di farina di tipo 2
- 40 gr di farina di soia (o di ceci)
- 40 gr di amido di mais
- 18 g di polvere lievitante
- 1 pz di sale
- la buccia grattugiata e il succo di un limone
- 200 gr di latte di avena
- 80 gr di sciroppo di riso
- 60 gr di olio di semi di mais
- 100 gr di [marmellata di barbabietola >>](#)
- frutta fresca a piacere

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 di riso, l'olio di semi di mais e la buccia grattugiata del limone.
3. Unisci i liquidi alle polveri e mescola bene.
4. Unisci infine al composto ottenuto il succo di limone.
5. Versa il composto in una tortiera da crostata di 26 cm di diametro, precedentemente unta, inforna per 20 minuti a 170 gradi.
6. Quando si è raffreddato, toglì l'impasto dalla teglia e guarniscilo con marmellata di barbabietole e frutta a piacere.

