

Crostata morbida pere e cioccolato

PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **30 min** DOSI PER: **6 persone**

Per rendere omaggio alla stagione delle foglie che cadono, ho preparato un classico rivisitato in versione vegan crostata (morbidosissima...) pere e cioccolato.

Ingredienti

- 180 gr di farina semintegrale di farro
- 40 gr di farina di ceci (o soia)
- 40 gr di amido di riso (o mais o fecola di patate)
- 18 gr di polvere lievitante
- 35 gr di cacao amaro in polvere
- 1 pz di sale
- 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 250 gr di latte di avena (o altro latte vegetale)
- 100 gr di malto di riso
- 60 gr di olio di semi di mais
- 1 cucchiaio di aceto di mele
- 2 pere mature
- succo di 1 limone
- 1 cucchiaio di sciroppo d'acero
- 250 gr di crema al cioccolato e nocciole che trovi cliccando qui -> [crema-di-cioccolato-alle-nocciole](#)

Procedimento

1. Unisci in una ciotola le farine con la polvere lievitante, il cacao amaro, la vaniglia in polvere e il sale.
2. Emulsiona con il frullatore il latte di avena, il malto di riso e l'olio di semi di mais.
3. Unisci i liquidi alle poveri e mescola bene, infine aggiungi l'aceto di mele.
4. Versa il composto in una tortiera da crostata di 26 cm di diametro precedentemente oliata e inforna per 20 minuti a 170 gradi.
5. Sbuccia e affetta le pere e lasciale macerare per un'oretta con succo di limone e succo d'acero.
6. Dopo aver sfornato e lasciato raffreddare la crostata morbida (la consistenza sarà simile al pan di Spagna), cospargi la superficie con la crema alle nocciole e cioccolato e guarnisci con le pere.

