

Crostata senza forno ai mirtilli vegan

PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **0 min** DOSI PER: **4 persone**

Tanta voglia di crostata ma poca voglia di accendere il forno? Eccovi accontentati, crostata di mirtilli vegan senza forno, da provare!

Ingredienti

Per la base

- 6 datteri ammollati
- 1 e 1/2 tazza di fiocchi di avena
- 1/2 tazza di mandorle
- 1 cucchiaio di farina di grano saraceno
- 1 cucchiaio di malto di riso
- 1 cucchiaio di olio di cocco
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno

- 2 tazze di mirtilli
- 1/2 tazza di purea di cocco
- 2 cucchiaini di malto di riso
- 1 cucchiaio di arrow root (o di maizena)
- 1 cucchiaino raso di agar agar

Procedimento

1. Versa i fiocchi di avena e le mandorle in un frullatore potente e riducili in una farina grossolana, dopodiché che versala in un recipiente con la farina di grano saraceno e il sale.
2. Poni nel frullatore i datteri ammollati, il malto di riso, l'olio di cocco e frulla ottenendo un composto omogeneo piuttosto liquido.
3. Unisci alle farine il composto liquido, mescola bene in modo da ottenere un impasto uniforme che stenderai in una tortiera di 20 cm di diametro foderata con carta forno. Metti a riposare in frigorifero.
4. Frulla i mirtilli per qualche minuto, dovrai ottenere un composto liscio e omogeneo, dopodiché versalo in un pentolino insieme agli altri ingredienti amalgamandoli bene e porta ad ebollizione per qualche minuto, sempre continuando a mescolare.
5. Riprendi la base della crostata dal frigorifero, riempi con il composto appena ottenuto e lascia raffreddare a temperatura ambiente fino a che si è solidificata completamente.
6. Conserva poi la crostata in frigorifero fino al momento di servirla.

