

Crostata soffice alla frutta

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

La classica crostata rivisitata in versione più soffice con frutta fresca e naturalmente vegan!

Ingredienti

- 180 gr di farina di tipo 2
- 40 gr di farina di soia (o di ceci)
- 40 gr di farina di tapioca (o 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

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, toglilo l'impasto dalla teglia e guarniscilo con marmellata e frutta a piacere.

