

Crostata vegan ai frutti di bosco

PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **25 min** DOSI PER: **6 persone**

La crostata è un dolce che mette d'accordi tutti, farcita con uno stato di crema pasticciera vegan, tanta frutta fresca e lucidata con la gelatina, è perfetta da portare in tavola in qualsiasi occasione.

Ingredienti

Per la frolla

- 160 gr di farina di tipo 2 (semintegrale)
- 40gr di farina di mais fioretto
- 1 cucchiaino di polvere lievitante
- 100 gr sciroppo di riso
- 40ml di olio di semi di girasole deodorato
- 20ml di latte di avena
- Buccia di limone grattugiata
- 1 pizzico di sale

Per la crema

- 150 ml di latte di avena
- 1 cucchiaio di arrow root
- 1 cucchiaino di sciroppo di riso
- 1 pizzico di curcuma
- 1 pizzico di sale

Per la gelatina

- 1 cucchiaino scarso di agar agar
- 1 cucchiaino di sciroppo di riso
- 100 ml di succo di mela□

Procedimento

Per frolla

1. Mescola in una terrina la farina di tipo 2, la farina di mais fioretto, la polvere lievitante, la buccia di limone grattugiata e un pizzico di sale.
2. A parte emulsiona i restanti ingredienti liquidi.
3. Unisci gli ingredienti liquidi e quelli secchi impastando bene per qualche minuto.
4. Stendi la pasta frolla ottenuta in una teglia da crostata di 21cm di diametro.
5. Fai cuocere in forno statico a 170 gradi per 25 minuti.

Per la crema

1. Mescola con cura l'arrow root in un pentolino con lo sciroppo di riso in modo da non formare grumi.
2. Metti il pentolino sul fuoco e aggiungi il latte di avena continuando a mescolare, con un pizzico di sale e di curcuma, facendo sobbollire il tutto finché non si addensa.
3. Lascia raffreddare e poi stendi la crema ottenuta sulla pasta frolla decorando con frutta a piacere.□

Procedimento per la gelatina

1. Emulsiona gli ingredienti e mettili sul fuoco facendoli sobbollire per un paio di minuti.

2. Lascia raffreddare qualche minuto, dopodiché versa il composto sulla crostata.
3. Attendi qualche ora prima di servire, affinché la gelatina si solidifichi.