

Crostata vegan alla crema di cioccolato e fragole

PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **35 min** DOSI PER: **6 persone**

La prima giornata della fase due va celebrata in tutta dolcezza.

Ci siamo ritrovati in questa bellissima primavera inoltrata fatta di giornate di sole e cielo strapulito, con gli uccellini che cinguettano e l'aria tiepida.

Quindi non c'è niente di meglio di una fetta di questa supercrostata ripiena di crema di cioccolato ricoperta con delle succosissime fragole per festeggiare!

Ingredienti

Per la base

- 200 gr di farina tipo 2
- 70 gr di farina di mais fioretto
- 10 gr di polvere lievitante biologica
- 1 pizzico di sale
- 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 140 gr di malto di riso
- 60 gr di olio di semi di mais biologico
- 40 gr di latte di avena

Per la crema di cioccolato

- 200 gr di avocado maturo

- 20 gr di cacao amaro in polvere
- 80 gr di sciroppo d'acero
- 1 pz di sale marino integrale
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 150 gr di fragole lavate e mondate

Procedimento

1. Versa in una ciotola le farine insieme a lievito, sale, vaniglia e mescola.
2. Amalgama a parte con l'aiuto di un frullatore il latte di avena con l'olio e il malto di riso.
3. Unisci il composto ottenuto agli ingredienti secchi, impasta bene in modo da formare un panetto compatto e riponilo in frigorifero a riposare per mezz'ora circa.
4. Nel frattempo versa la polpa dell'avocado nel frullatore insieme al cacao, lo sciroppo d'acero, il sale e la vaniglia in polvere.
5. Frulla il tutto in modo da ottenere un composto cremoso e omogeneo, riponi in frigorifero a riposare.
6. Riprendi la base, stendila in una tortiera di circa 20 cm di diametro ricoperta di carta forno, bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta, e inforna a 170 gradi per 35 minuti.
7. Sforna e lascia raffreddare.
8. Assembla versando al centro della crostata la cioccolato di avocado e ricopri con le fragole tagliate a tocchetti.

