

# Crostata vegan alle giuggiole

---

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

Quando ancora leggermente acerbe le giuggiole sono verdi e il loro sapore è simile a quello delle mele, una volta maturate diventano color marrone chiaro e hanno un gusto che ricorda i datteri, tanto che sono conosciute anche come datteri cinesi, in riferimento al fatto che sono originarie dell'estremo oriente. Buone e ricche di proprietà benefiche, danno il meglio di sé se consumate cotte

## Ingredienti

- 200 gr di farina di farro semintegrale
- 50 gr di farina di mais fioretto
- 8 gr di polvere lievitante biologica
- 70 ml di olio di mais biologico
- 150 gr di malto di riso
- la buccia grattugiata d mezzo limone
- un pizzico di sale
- 250 di giuggiole
- 2 cucchiaini di malto di riso
- 2 cucchiaini di olio di semi di mais
- 1/2 cucchiaino di cannella

# Procedimento

1. Monda e taglia a pezzetti le giuggiole, versale in un padellino con 2 cucchiari di malto di riso, 2 cucchiari di olio di semi di mais, la cannella e fai cuocere a fuoco basso coperto per 5 minuti. Togli dal fuoco e tieni da parte.
2. Versa in una terrina gli ingredienti secchi, a parte con un frullatore ad immersione amalgama l'olio di semi di mais con il malto di riso e poi unisci l'emulsione ottenuta alle poveri e impasta bene in modo da ottenere un panetto compatto e uniforme.
3. Fodera una tortiera di 20 cm di diametro con 3/4 della pasta frolla, versa al centro il composto di giuggiole livellandolo bene e ricopri con la rimanete pasta frolla decorando a tuo gusto.
4. Cuoci in forno a 170 per 20 muniti.

