

Crostata vegan cioccolato e lamponi

PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **20 min** DOSI PER: **6 persone**

Una crostata cioccolatosa, farcita con dei lamponi deliziosi, golosa e adatta per merenda, colazione o dessert.

Ingredienti

- 160 gr di farina semintegrale
- 40 gr di farina di riso
- 20 gr di cacao amaro in polvere
- 1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio purissimo
- 1 pz di sale marino integrale
- 1 pz di vaniglia in polvere
- 60 + 20 gr di olio di semi di girasole biologico (o altro olio di semi)
- 120 gr di malto di riso
- 20 gr di latte vegetale di mandorle senza zucchero (o altro latte vegetale)
- 60 + 80 gr di marmellata di lamponi senza zucchero
- 70 gr di cioccolato fondente
- 150 gr di lamponi freschi
- qualche mirtillo

Procedimento

1. Versa in una ciotola le farine, il cacao, il bicarbonato, il sale, la vaniglia e mescola.
2. Emulsiona, a parte, con un frullatore 60 gr di olio di semi di girasole con il malto di riso e il latte di mandorle.
3. Unisci l'emulsione alle polveri e impasta fino ad ottenere un panetto compatto, che metterai in frigorifero a riposare per mezz'ora.
4. Riprendi il panetto dal frigorifero, stendilo con l'aiuto di un matterello e rivesti una tortiera foderata con carta forno di circa 20 cm di diametro, bucherellando la pasta con i rebbi di una forchetta.
5. Stendi sul fondo della torta 60 gr di marmellata di lamponi e inforna a 175 per 20 minuti in modalità statica.
6. Nel frattempo scalda in un pentolino i restanti 20 gr di olio con 80 gr di marmellata, facendo attenzione a non far bollire.
7. Versa il composto sul cioccolato fondente che avrai precedentemente sminuzzato al coltello.
8. Mescola fino ad ottenere una ganache uniforme.
9. Versa la ganache di cioccolato sul fondo della torta e decora con i lamponi e i mirtilli.
10. Lascia riposare in frigorifero almeno un'ora prima di servire.

