

# Crostata vegan di anguria

---

PREPARAZIONE: **45 min**      COTTURA: **0 min**      DOSI PER: **6 persone**

In questa estate che sembra non voler finire, regalandoci ancora giornate calde e soleggiate, godiamoci un dolce goloso e rinfrescante preparato con un frutto di stagione più che tipico, l'anguria. Vi va di provare la ricetta della mia torta?

## Ingredienti

Per la base

- 6 datteri ammollati
- 1 e 1/2 tazza di fiocchi di avena
- 1/2 tazza di mandorle
- 1 cucchiaino di farina di grano saraceno
- 1 cucchiaino di malto di riso
- 1 cucchiaino di olio di cocco
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno

- 2 tazze di polpa di anguria senza semi
- 1/2 tazza di purea di cocco
- 2 cucchiaini di malto di riso
- 1 cucchiaino di arrow root (o di maizena)
- 1 cucchiaino raso di agar agar□

# Procedimento

1. Versa i fiocchi di avena e le mandorle in un frullatore potente e riducili in una farina grossolana, dopodiché che versala in un recipiente con la farina di grano saraceno e il sale.
2. Poni nel frullatore i datteri ammollati, il malto di riso, l'olio di cocco e frulla ottenendo un composto omogeneo piuttosto liquido.
3. Unisci alle farine il composto liquido, mescola bene in modo da ottenere un impasto uniforme che stenderai in una tortiera di 20 cm di diametro foderata con carta forno. Metti a riposare in frigorifero.
4. Frulla la polpa di anguria in modo da ottenere un composto liscio e omogeneo, dopodiché versalo in un pentolino insieme agli altri ingredienti amalgamandoli bene e porta ad ebollizione per qualche minuto, sempre continuando a mescolare.
5. Riprendi la base della crostata dal frigorifero, riempi con il composto appena ottenuto e lascia raffreddare a temperatura ambiente fino a che si è completamente rassodata. Conserva poi la crostata in frigorifero fino al momento di servirla.

