

# Crumble di mirtilli vegan

---

PREPARAZIONE: **15 min**      COTTURA: **20 min**      DOSI PER: **4 persone**

Mirtilli a colazione? Sì, ma super golosi, in formato crumble, rigorosamente vegan, veloce e facilissimo da realizzare!

## Ingredienti

- 3 tazze di mirtilli freschi
- 1 tazza di fiocchi di avena
- 1/2 tazza di farina di tipo 2
- 1/2 tazza di farina di riso
- 1/2 tazza di crema di mandorle
- 1 tazza di sciroppo di riso
- il succo di un limone
- 1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere
- un pizzico di sale□

## Procedimento

1. Dopo aver lavato e asciugato i mirtilli, condiscili con il succo di limone e mezza tazza di sciroppo di riso e distribuiscili sul fondo di una pirofila.
2. Mescola in un ciotola le farine con i fiocchi di avena, la vaniglia e il sale.

3. Unisci alle polveri la crema di mandorle e lo sciroppo di riso rimasto e impasta con le mani in modo da ottenere un composto sabbioso e non troppo compatto.
4. Distribuisci in modo omogeneo il composto ottenuto nella pirofila sopra i mirtilli, sbriciolandolo con le mani.
5. Inforna a 170 gradi per 20 minuti. Puoi servire il crumble sia caldo che freddo. □