

# Torta di ricotta vegan alla frutta

---

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

A fine estate la calura estiva si sta un po' affievolendo quindi torna la voglia di accendere il forno: quale migliore occasione di una crostata alla ricotta di mandorle ricoperta di dolcissimi fichi?

## Ingredienti

- 200 gr di farina semintegrale di farro
- 50 gr di farina di mais fioretto
- 70 ml di olio di semi di mais
- 150 gr di malto di riso
- 8 gr di polvere lievitante
- buccia grattugiata di mezzo limone
- un pizzico di sale
- 300 gr di di ricotta vegetale (di mandorle o di soia)
- 150 gr di malto di riso
- buccia grattugiata di mezzo limone

## Procedimento

1. Mescola in una ciotola le farine con la polvere

lievitante e il pizzico di sale.

2. Emulsiona con il minipimer l'olio con il malto di riso e la buccia di limone grattugiata e unisci il composto ottenuto alle polveri.
3. Impasta bene le poveri con il composto di olio e malto e stendilo in una tortiera a cerniera di circa 24 cm di diametro foderata con carta forno.
4. Amalgama con l'aiuto del minipimer la ricotta vegetale con il malto di riso e la buccia di limone grattugiata, in modo da ottenere una crema omogenea e poi versala al centro della crostata, livellando con un cucchiaino o una spatola.
5. Inforna a 170/180 gradi per 30 minuti, dopo di che sforna e lascia raffreddare.
6. Guarnisci in superficie con frutta di stagione a piacere.

