


telepiù

CROSTATA VEG DI CASTAGNE

dessert



Tempo
1 ora e 40 minuti

Spesa
oltre 10 euro

Calorie
340 a porzione

Difficoltà
facile

Ingredienti per 8 persone
 Per la pasta: • 225 g di farina integrale • 120 g di burro di soia • 60 g di zucchero di canna • 1 cucchiaio di farina di semi di lino • 1 arancia • sale
 Per il ripieno: • 2 dl di latte di riso • 200 g di crema vegetale di riso • cacao amaro • 200 g di castagne lessate e pelate • zenzero in polvere • noce moscata • farina di semi di lino • farina di tapioca

Foto: Mondadori Portfolio

127

CROSTATA VEG DI CASTAGNE



1 Per la pasta, stemperate la farina di semi di lino in 3 cucchiai d'acqua e lasciate riposare 5 minuti. Mescolate nel mixer la farina integrale con poco sale, lo zucchero e la scorza grattugiata dell'arancia. Unite il burro di soia e la crema di farina di semi di lino, impastate, formate un panetto, avvolgetelo in pellicola e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

2 Per il ripieno, stemperate 1 cucchiaio di farina di semi di lino in 3 cucchiai d'acqua e fate riposare 5 minuti. Tritate grossolanamente

le castagne e cuocetele con il latte di riso finché è quasi del tutto assorbito. Lasciatele intiepidire, quindi frullatele con un cucchiaio di cacao, 1 cucchiaio di farina di tapioca, mezzo cucchiaino di zenzero, una grattugiata di noce moscata e il miscuglio di farina di semi di lino. Unite per ultima la crema vegetale.

3 Stendete la pasta, sul piano infarinato, a 1/2 cm di spessore e rivestite una teglia da crostata con il fondo amovibile, da 22 cm di diametro, unita con il burro di soia. Rifilate i bordi e ricavate dai ritagli tante foglioline.

4 Versate nel guscio di pasta la crema di castagne. Applicare lungo il bordo le foglioline, inumidite con poca acqua. Cuocete a 190° per 40-45 minuti: controllate la cottura della farcia con uno stecchino che, infilato al centro, deve uscire asciutto. Servite la torta calda.

Imparate con noi

PRELIBATEZZA VEG
Un dessert vegano davvero nutriente che potete accompagnare con un cucchiaino di panna vegetale montata o con una tazza di caffè profumato da un pizzico di curcuma.

100% SOIA ITALIANA
Leggera e spalmabile margarina vegetale ottima per tutti gli usi in cucina: dolci e salati, a caldo e a freddo. Soia in cucina OraSi, 250 g a euro 1,95.

