

## Crostata agli agrumi



### **INGREDIENTI:**

Base:

200 gr biscotti vegan

50 gr margarina vegetale

Crema:

350 gr seiden tofu

200 gr panna di soia

20 gr amido di mais

90 gr di zucchero grezzo

succo e scorza di un limone

Copertura:

succo di arancia

agar agar in polvere

arancia a fette

### **PREPARAZIONE:**

Base:

Frullare i biscotti con la margarina ed appiattire in una tortiera per formare la base della torta. Mantenere al fresco.

#### Crema:

Frullare tutti gli ingredienti fino ad ottenere l'omogeneità di tutti gli ingredienti. Versare delicatamente sull'impasto base preparato precedentemente. Cuocere in forno preriscaldato a 160 gradi per 30 minuti.

#### Copertura:

Una volta che la torta si è raffreddata posare le fette di arancia a piacere, cuocere in un pentolino il succo d'arancia con 1/2 cucchiaino di agar agar, e aiutandosi con un cucchiaio, ricoprire tutta la superficie della torta. Lasciar raffreddare più ore possibile.