



CROSTATA DI COOKIES



Ingredienti

120 gr di zucchero semolato
120 gr di zucchero di canna grezzo o moscobado
1 gr di cannella in polvere
80 gr di latte di soia
100 gr di olio extravergine di oliva
1 vaniglia
260 gr di farina tipo 1 semi integrale
3 gr di baking
2 gr di sale

180 gr di gocce di cioccolato
2 gr di sale

Crema di cioccolato

500 gr di acqua
250 gr di cioccolato fondente 70 %
50 gr di zucchero di canna
2 gr di sale
6 gr di agar agar

Procedimento

- Preparare lo sciroppo con latte, cannella, olio evo e vaniglia
- In una bowl mescolare tutte le polveri in modo omogeneo
- Colare lentamente lo sciroppo sulle polveri e mescolare con una spatola lentamente fino a formazione di un impasto liscio
- Aggiungere le chips di cioccolato
- Preparare il forno a 170 gradi, colare impasto su un fondo crostata, cuocere a 170 gradi per 15 minuti e controllare

Crema di cioccolato:

- Bollire acqua, zucchero, sale e zucchero
- Colare sul cioccolato, emulsionare con frullatore e refrigerare
- Quando freddo e solido, frullare il composto fino ad ottenere una consistenza liscia

Per guarnire:

- pasta pura di arachidi
- arachidi tostate salate
- limone e pompelmo freschi