



FROLLA DI FRAGOLE E MANDORLE



Ingredienti

Pasta frolla

50 gr di latte di soia
50 gr di zucchero
50 gr di zucchero moscobado
100 gr di olio evo
300 gr di farina tipo 1 semi integrale
1 gr di sale
1 vaniglia

Frangipane alle mandorle

150 gr di mandorle
100 GR di zucchero di canna
20 gr di maizena
90 gr di latte di soia
20 gr di olio extravergine
20 gr di farina semi integrale tipo 1
5 gr di baking
1 vaniglia
Zest limone
Lamponi freschi

Composta di fragole e frutti rossi

100 gr di zucchero
3 gr di agar
200 gr di fragole fresche
90 gr di lamponi freschi
20 gr di succo di limone

Procedimento

Pasta frolla:

- Preparare lo sciroppo con il latte di soia, zuccheri e olio evo
- Aggiungere lo sciroppo alla farina, sale e vaniglia e mescolare con una spatola fino ad ottenere un impasto omogeneo
- Stendere tra due fogli di carta da forno, raffreddare e dressare lo stampo
- Precuocere le basi a 170 gradi per 10 minuti
- Raffreddare qualche minuto e colare il frangipane, cuocere per altri 15 minuti fino a cotture uniforme

Composta di fragole e frutti rossi

- Mescolare tutti gli ingredienti in un pentolino
- Cuocere fino ad ottenere uno sciroppo
- Aggiungere il succo di limone e raffreddare in frigorifero