Smochine sfărâmate vegan



TIMP DE PREPARARE:
30 min pregătire + 60 min preparare

PORȚII: 6 persoane

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 6 persoane)

Pentru crumble
- 200 g făină de ovăz
- 125 g făină de migdale
- 6 g praf de copt
- Un vârf de sare
- 90 g Zusto
- 80 ml ulei de cocos topit
- Puțină apă

Pentru umplutură
- 100 g făină de migdale
- 70 g Zusto
- 300 g smochine
- Sucul a 1/2 lămâie în puțină apă

Decor (opțional)
- Nuci pecan

METODĂ DE PREPARARE

Pentru crumble
1. Amestecați ingredientele uscate împreună: făina de ovăz, făina de migdale, praful de copt, sare și Zùsto.
2. Adăugați uleiul de cocos topit.
3. Amestecați bine și la final adăugați puțină apă, aluatul nu trebuie sa fie prea uscat.
4. Păstrați puțin din crumble deoparte pentru a-l pune deasupra desertului.

Pentru umplutură
1. Amestecți făina de migdale împreună cu Zùsto.
2. Adăugați sucul de la jumătate de lămâie, diluat cu puțină apă.
3. Tăiați smochinele în felii.
4. Tocați grosier nucile pecan.

Poftă bună!

https://zusto.ro/smochine-sfaramate-vegan/

METODĂ DE PREPARARE (continuare)

Asamblare

1. Preîncălziți cuptorul la 160°C.
2. Așezați foaia de copt pe tavă, deasupra ei forma de copt și puneți crumble-ul în aceasta din urmă. (Nu uitați să păstrați un pic).
3. Întindeți felii de smochine pe crumble.
4. Presărați nucile pecan peste aluat.
5. Luați restul de crumble și întindeți-l și pe el.
6. Lăsați la cuptor pentru o oră.
7. Lăsați-l să se răcească puțin, apoi scoateți-l din tava de copt.

Poftă bună!