

# Crostata Ai Frutti Rossi

Tradizionalmente buona

## Ingredienti

**400 gr di frutti rossi congelati**

**2 cucchiaini di miele**

**4 cucchiaini di sciroppo d'acero**

**3 fogli di gelatina**

**1 cucchiaino di succo di limone**

**300 gr di bevanda di cocco/latte di cocco**

**100 gr di mandorle**

**40 gr di pistacchi**

**100 gr di noci di macadamia**

**10 datteri**

**2 cucchiaini di olio di cocco**

**1 pizzico di sale**





## Preparazione

Per la realizzazione di questa crostata dovete partire dalla frolla.

Lasciate in ammollo per una notte in acqua tiepida i datteri e la frutta secca.

Trascorso questo tempo, scolateli, e inseriteli in un frullatore insieme all'olio di cocco e il sale. frullate a massima potenza per almeno un minuto. Il composto deve diventare abbastanza liscio e compatto.

Prendete dunque una teglia da forno, ungetela leggermente, e stendeteci l'impasto ottenuto cercando di livellarlo quanto più possibile.

A questo punto, infornate in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti, o comunque fino a quando la vostra base non risulterà dorata e soda.

Nel frattempo dedicatevi alla farcitura.

In una pentola versate i frutti rossi ancora congelati, il miele, lo sciroppo d'acero, il latte di cocco e il limone e portate a bollire a fuoco basso. Fate ridurre fino a quando la vostra crema non risulterà visibilmente più densa.

Aggiungete quindi la gelatina che avrete ammollato in acqua, mischiate bene e versate sulla vostra base di frolla precedentemente sfornata.

Bene, la crostata è quasi completata.

Ora è pronta per essere messa in frigo a rapprendere.

Vi consiglio di lasciarla in frigo almeno per una notte, in modo che la gelatina faccia il suo effetto.

A questo punto non vi resta che decorarla con frutti rossi freschi e, come nel mio caso, cocco rapè e foglioline di menta.

