

Le ricette di Laura

🌀 La rubrica di ricette vegan 🌀



TARTE TATIN VEGANA ALLE PESCHE

INGREDIENTI

150 g di latte di soia
120 g farina di farro integrale
100 di zucchero di canna integrale
100 g di panna di soia (da cucina)
30 g di fecola di patate
8 g di polvere lievitante per dolci
2 g di bicarbonato
1 cucchiaino di aceto di mele
2 pesche
Menta q.b per decorare



PREPARAZIONE

Per prima cosa, in una ciotola capiente setacciate e unite le farine, la fecola e il lievito in modo da eliminare eventuali grumi. Aggiungete quindi lo zucchero di canna, il bicarbonato e il sale e amalgamate per bene tutti gli ingredienti secchi. A parte, fate cagliare il latte di soia versandoci all'interno l'aceto di mele, in modo da renderlo più denso: ci vorranno circa per circa 10 minuti. Quando il latte avrà raggiunto una consistenza più cremosa, unite la panna e aggiungete il composto liquido agli ingredienti secchi.

Mescolate il tutto con energia sino a ottenere un composto omogeneo e abbastanza morbido. Oliate e infarinate la vostra teglia a cerniera. Sulla base della teglia versate uno strato sottile di zucchero e ricopritelo con la pesca, tagliata a fettine sottili. Date ancora una spolverizzata di zucchero e infine versate l'impasto. Infornate a 130 gradi, forno statico, per 20 minuti e poi alzate la temperatura a 180 per altri 20 minuti. Servite ancora tiepida decorando con altre fette di pesca e delle piccole foglioline di menta fresca.

