

Crumble di pere e mele con topping vegetale

Tempo totale **60 Min** 30 Min Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura **60 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

500 g di mele, tagliate a dadini (1 x 1 cm)

500 g di pere, tagliate a dadini (1 x 1 cm)

50 ml di succo di limone

10 ml Salsa di Soia a Fermentazione Naturale a Tasso Ridotto di Sale

10 g di zucchero vanigliato

Per il crumble:

300 g di farina di frumento

200 g di margarina vegetale

100 g di zucchero

In aggiunta:

Olio di colza (per ungere la teglia da forno)

500 g di gelato vegano (sorbetto o cioccolato fondente), facoltativo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Mettere le mele e le pere tagliate a dadini in una ciotola. Aggiungere il succo di limone, la Salsa di Soia Kikkoman a Ridotto Contenuto di Sale e lo zucchero vanigliato. Quindi mescolare bene.

Passaggio 2

Mescolare la farina, la margarina e lo zucchero fino a formare un impasto uniforme. Lasciare raffreddare in frigorifero per 30 minuti.

Passaggio 3

Disporre la frutta in una teglia unta e coprire con i pezzi di impasto del crumble raffreddato.

Passaggio 4

Preriscaldare il forno a 200 °C (ventilato) e cuocere per 30 minuti.

Passaggio 5

Servire il crumble caldo, con una pallina di gelato se lo si desidera.