

## CROSTATA CIOCCO-CANNELLINI

### TEMPO DI PREPARAZIONE

10 minuti + 30 di cottura

### INGREDIENTI

per uno stampo tondo da 26 cm

- 125 gr di farina di farro
- 125 gr di farina T 2 ( o quella che preferisci)
- 80 gr di zucchero integrale di canna
- 65 gr di olio extra-vergine di oliva
- 65 gr di acqua ( o latte vegetale)
- 5 gr di cremortartaro ( lievito vegan)
- crema cioccolato e cannellini ( circa 400 gr)

### PROCEDIMENTO

Accendi il forno a 180° funzione statica.

In una ciotola unisci prima gli ingredienti secchi poi quelli liquidi ed infine mescola prima con un cucchiaio e poi con le mani. Forma un impasto omogeneo.

Stendi l' impasto tra due fogli di carta forno con un mattarello.

Adagialo nella teglia utilizzando la carta forno inferiore. Rifila i bordi.

Stendi un generoso strato di crema cioccolato e cannellini. Decora con gli avanzi di pasta come preferisci : io ho fatto dei cuoricini.

Inforna per 30 minuti.

**Permalink:** <https://veghissimo.wordpress.com/2015/04/20/crostata-ciocco-cannellini>