# Dolce di Mele e Tofu

| | |
|---|---|
| *TEMPI DI PREPARAZIONE* | 20 minuti |
| *TEMPO DI COTTURA* | 55 mininuti |

*Ingredienti per 4 persone*

- g 600 di mele renette
- g 400 di TOFU VALSOIA (3 confezioni + g 25)
- 1 arancia non trattata
- g 300 di fragole

## *Procedimento*

*1.* Lavate, sbucciate le mele, privatele del torsolo, affettatele sottilmente e cuocetele a fuoco basso in un tegame antiaderente fino a quando saranno asciutte e morbide. Spegnete il fuoco e lasciate intiepidire.

*2.* Lavate l'arancia, asciugatela, prelevatene la scorza con un pelapatate, quindi spremetela.

*3.* Frullate nel mixer il TOFU VALSOIA sbriciolato, la scorza e il succo dell'arancia; unite le mele e frullate fino a ottenere la consistenza di un purè.

*4.* Rivestite con carta da forno uno stampo di 20-22 cm di diametro, versate il composto di mele e livellatelo. Cuocete in forno caldo a 180 °C per circa 45 minuti, quindi lasciate intiepidire il dolce.

*5.* Nel frattempo, mondate, lavate e asciugate le fragole quindi frullatele. Sformate il dolce e tagliatelo a fette; disponete ogni porzione su un piatto da dessert e completate versandovi sopra la salsa di fragole prima di servire.