

Dolce di Mele e Tofu



TEMPI DI PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO DI COTTURA 55 minuti

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.