

Tartellette alla Frutta Senza Lattosio



TEMPI DI PREPARAZIONE 30 minuti

TEMPO DI COTTURA 25 minuti

Ingredienti per 4 persone

- / g 160 di farina
- / g 40 di zucchero di canna grezzo
- / g 50 di SOYADRINK MORBIDO VALSOIA
- / g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA
- / Scorza grattugiata di un limone non trattato
- / g 230 di LA CREME GUSTO VANIGLIA (2 confezioni da 115 g)
- / Frutta fresca a piacere, per decorare

Procedimento

1. Mescolate la farina allo zucchero di canna e alla scorza di limone grattugiata; unite l'OLIO DI SOIA VALSOIA, il SOYADRINK MORBIDO VALSOIA e lavorate la pasta con le mani finchè sarà diventata un composto compatto ed elastico.
2. Stendete la pasta suddividendola in 4 stampi per crostatine monoporzionamento rivestiti di carta forno, bucherellatela con i rebbi di una forchetta e cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 20-25 minuti.
3. Lasciate raffreddare le tartellette, quindi toglietele dagli stampi e farcitele con LA CREME GUSTO VANIGLIA.
4. Affettate 1 kiwi, qualche fragola e mezza banana o altra frutta fresca di vostro gradimento e decorate le tartellette.

Variante: è possibile sostituire LA CREME GUSTO VANIGLIA con LA CREME GUSTO CIOCCOLATO o GIANDUIA o con il CONDISOIA DA MONTARE. Oppure utilizzare la crema dolce vegetale (vedi [nostra ricetta](#), già pubblicata sul sito).