

Crujiente de limón y frutos rojos



Ingredientes

Para el relleno

Jugo de Limón: 2 cdas.

Sal: Una pizca

Fecula De Maiz: 2 1/2 cdas.

Jarabe de agave: 60 grs

Frambuesas Frescas: 250 g

Arándanos frescos: 200 g

Para la base

Aceite de coco: 120 gr

Harina gluten free: 90 gr

Polvo para hornear: 1 cda

Ralladura de limón verde: 1 Pza

Azúcar mascabo: 100 g

Avena: 150 g

Ralladura de limón americano: 1 Pza

Sal: 1 Pizca

Para la decoración

Crema de soya semi-batida: 100 grs

Hoja de menta: 1 Unidad

Limón verde: 1 Pza

Frutos rojos (frambuesas y arándanos): Cantidad necesaria

Limón americano: 1 Pza

Preparación de la Receta

- En una batidora con pala, a cremar el aceite de coco (a temperatura ambiente) con el azúcar mascabado
- Luego añadir una pizca de sal.

- En un tazón, combinar la *harina* gluten free con el polvo para hornear e incorporar a la mezcla
- Agregar la *avena* y continuar batiendo.
- Utilizar 2/3 partes para la base, la cual se va a comprimir en una cintura cuadrada sobre una charola recubierta con papel siliconado.
- Hornear a 180°C durante 12 minutos o hasta que empiece a tomar un *color* dorado.

Para el relleno

hervir las frambuesas y los ar´ndanos

- Ndanos con el jarabe de agave
- Añadir una pizca de sal y regar con un chorrito de *jugo* de **limón**, hasta formar una compota.
- Mezclar el *jugo* de *limón* restante con la fécula de maíz e incorporar a la compota.
- Colocar el relleno sobre la base cocida y espolvorear el resto de las moronas.
- Regresar al horno por 25 minutos, hasta que se dore ligeramente
- Dejar enfriar y desmoldar.
- Cortar en cuadritos y decorar con la *crema* de soya semi-batida
- Por último, adornar frutos rojos, *menta* y rodajas de *limón* americano y de *limón* verde.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crujiente-de-limon-y-frutos-rojos>