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, acremar 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&aacute

- 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