Tortelli dolci vegan. Una ghiotta sorpresa.



I **tortelli dolci vegan** sono dolcetti monoporzione, semplicissimi da preparare, perfetti per la colazione o la merenda, per accompagnare il caffè del dopo pranzo o soddisfare quella voglia di dolce che prende all'improvviso.

Realizzati con una delicata pasta frolla senza uova e burro, questi tortelli dolci sono un'ottima alle merendine industriali. E hanno in più tutto il gusto della sorpresa.

Le sorprese, quelle belle, fanno sempre piacere, anche a tavola. È bello scoprire il ripieno di una torta farcita, di un raviolo, di un tortello o di un involtino. Proprio a proposito di tortelli, chi ha detto debbano essere solo salati?

Questi buonissimi tortelli dolci vegan, croccanti e friabili come biscotti, ti faranno una golosa sorpresa con il loro ripieno di marmellata e frutta fresca.

All'interno di due gusci di delicata pasta frolla vegan, scoprirai infatti un morbido ripieno di marmellata di limoni e pezzetti di fragole succose. Il piacere della colazione o della merenda è assicurato.

Per la preparazione della frolla questa volta ho usato della margarina. Ebbene sì, io che l'ho sempre aborrita come la peste! Ma giuro che non sono impazzita, tutt'altro. La verità è che ho trovato una margarina a base di solo olio extra vergine d'oliva e burro di cacao davanti a cui la curiosità ha avuto la meglio. E mi ha dato ragione, tanto che credo la userò di nuovo senza timori.

Anche mia mamma, quando l'ha vista, ha esordito con: questa la posso usare pure io

Ma ora bando alle ciance e passiamo ai tortelli dolci. Per realizzarli seguimi su Dolcidee e ti svelerò la ricetta

Un abbraccio, alla prossima…

Post **#incollaborazioneconcameo**