



COCINA RICA Y SANA



## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

- 2 huevos de linaza (2 cucharadas de linaza hidratada en 6 cucharadas de agua)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de harina de almendra
- 1/4 taza de almidón de maíz
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharadita de vainilla
- Stevia a gusto

### CREMA

- 1/2 taza de castañas de caju remojadas al menos 8 horas.
- 1/2 taza de agua
- 1 cucharadita de vainilla
- Stevia a gusto
- Para el remojo café

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana

# TIRAMISU

## Sin Sin

### Tiempos

Preparación

30 min

Horneado

15 min



Fácil



Vegano



Sin gluten

## RECETA:

### BIZCOCHO

- ✓Comenzar mezclando los huevos de linaza junto con el aceite hasta unir todo.
- ✓Agregar la harina de almendra, el almidón de maíz, los polvos de hornear, el agua y la vainilla.
- ✓Rectificar el dulzor y agregar stevia a gusto.
- ✓Disponer la mezcla en una capa sobre un molde ideal de silicona o forrado con papel anti adherente
- ✓Hornear por a 15 minutos a 180 grados.

### CREMA

- ✓Procesar todos los ingredientes en una licuadora hasta conseguir una crema homogénea.
- ✓Rectificar el dulzor y agregar stevia a gusto.

### ARMADO

- ✓El armado puede hacerse en una fuente o en vasos individuales.
- ✓Comenzar con una capa de bizcocho, mojar con café, agregar la crema y repetir hasta al menos 3 capas.
- ✓Espolvorear chocolate en polvos.
- ✓Refrigerar al menos 2 horas antes de servir.