

# TARTA DURAZNO

## con Crema

### Tiempos

Preparación

40 min

Congelado

6 horas



Fácil



Sin gluten



Vegano



## INGREDIENTES

### Base:

- 1/2 taza de harina de avena
- 1/2 taza de dátiles
- 1/2 taza de nueces

### Cobertura:

- 1 lata de crema de coco
- 3 duraznos
- 1 cucharada de leche condensada o agave (opcional)

## RECETA:

✓ Para la base triturar todos los ingredientes con una licuadora vertical o procesador hasta obtener una masa con textura de plastilina y que no se pegue en las manos.

✓ Cubrir la base del molde con la masa a utilizar yo use el de tarta de Corazón del @mercadito\_crys

✓ Refrigerar.

✓ Batir la crema de coco y agregar los duraznos picados en cubos, agregar la leche condensada y mezclar bien.

✓ Disponer la crema de duraznos sobre la base de la tarta y llevar al congelador.

✓ Congelar al menos 6 horas antes de desmoldar

✓ Decorar con fruta fresca.