



CHEESECAKE

Vegano

Tiempos

Preparación

30 min

Horneado

50 minutos



Fácil



Sin gluten



Vegano



INGREDIENTES

Base:

- 1 taza de avena
- 1 taza de dátiles
- 1 taza de Almendras o nueces
- 2 cucharadas de mantequilla vegana o aceite de coco derretido.
- 2 cucharadas de agua

Chesse cake:

- 2 paquetes de tofu blando (700 gramos en total)
- 250 gramos castañas de caju (remojadas 4 horas)
- 3 cucharadas de aceite de coco o manteca de cacao derretida
- 1 cucharada de vainilla
- 3/4 taza de agua
- 4 cucharadas de almidón de maíz
- Stevia a gusto

RECETA:

- ✓ Para la base llevar todos los ingredientes a un procesador, ideal una licuadora de base ancha, para que se haga más fácil.
- ✓ Procesar hasta conseguir una miga que se pegue entre sí.
- ✓ Llevar la mezcla de la base al molde, para acomodarla bien humedece un poco las manos.
- ✓ La dejamos en el congelador.
- ✓ Para la crema de queso, llevamos todos los ingredientes a la licuadora y licuamos bien, hasta que la mezcla esté suave y sin grumos.
- ✓ Verter la mezcla sobre la base.
- ✓ Hornear por 50 minutos a 180 grados.
- ?? Veras que se quiebra un poco pero es normal.
- ✓ Preparar la salsa de lo que prefieras, yo lleve a una ollita mix de berries con un poco de stevia.
- ✓ Verter la sala sobre el pastel y dejar enfriar antes de partir.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana