



COCINA RICA Y SANA



INGREDIENTES

Base:

- 1 taza de avena
- 1 taza de dátiles
- 1 taza de Almendras o nueces
- 2 cucharadas de aceite de coco
- 2 cucharadas de agua

Chesse cake:

- 1 paquete de tofu blando (350 gramos en total)
- 250 gramos castañas de caju (remojadas 4 horas)
- 3 cucharadas de aceite de coco o manteca de cacao derretida
- 4 duraznos
- 4 cucharadas de almidón de maíz
- Stevia a gusto

Para la mermelada:

- 3 duraznos
- 1/4 taza de azúcar rubia

CHESSECAKE de Durazno

Tiempos

Preparación

20 min

Horneado

50 minutos



Fácil



Sin gluten



Vegano

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 mermelada, llevar el azúcar a una olla y dejar que se caramelicé.
- ✓ Agregar los duraznos y dejarlos cocinar alrededor de 5 minutos.
- ✓ Verter la mermelada sobre el pastel y dejar enfriar antes de partir.

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana