la cocina de los golosos



POSTRES · VEGANO

Tarta viral de chocolate y boniato

2h · 8 raciones · 247 kcal

Ingredientes

- **450 gr** de boniato asado
- **250 gr** de chocolate negro
- Cacao en polvo (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	4,1 g
Grasas	14 g
Hidratos	27 g
Fibra	6,1 g

Elaboración

1. Fundir el chocolate y añadirlo al boniato asado
2. Triturar bien hasta que no queden grumos y pasar al molde de 18 cm
3. Dejar enfriar un mínimo de 2 horas en la nevera
4. Desmoldar y presentar, cubierto con cacao en polvo y decorado con corazones de chocolate

RECOMENDACIONES

Postre vegano, sin azúcar, sin lactosa y sin gluten, sin harinas refinadas ni azúcares añadidos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos