The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Cheesecake vegà

45min · 4 racions · 450 kcal

Ingredients

BASE

- **200g** de galetes
- **80g** de mantega vegana fosa

PASTÍS

- **200g** d'anacards
- **300g** de formatge crema vegetal
- **300g** de iogurt vegetal
- **100g** d'agave (o un altre edulcorant líquid)
- **40g** de maizena
- **2cdtes** de llevat químic
- Ratlladura i suc d'1 llimona
- **2cdtes** d'extracte de vainilla
- Sal

PER RACIÓ

Proteïnes	**10 g**
Greixos	**28 g**
Hidrats	**35 g**
Fibra	**3 g**

Elaboració

BASE

1. Triturar les galetes, barrejar-les amb la mantega fosa i repartir-ho sobre la base del motlle del pastís
2. Deixar a la nevera uns 20-30min

PASTÍS

3. Triturar tots els ingredients del pastís i abocar-ho sobre la base de galeta al motlle
4. Coure al forn uns 40-45min a 180°C
5. Deixar refredar a temperatura ambient i després a la nevera un mínim de 2-3h

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork