The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Cheesecake vegà de lotus

1h · 4 racions · 350 kcal

Ingredients

BASE

- **200g** de galetes lotus
- **100g** de mantega vegana

FARCIMENT

- **200g** de formatge crema vegà
- **300g** de iogurt vegà
- **100g** de mantega vegana
- **80g** de sucre glass
- **50g** de farina de blat
- **2** cdtes de suc de llimona
- **1 cdta** d'extracte de vainilla

PER RACIÓ

Proteïnes	**5 g**
Greixos	**20 g**
Hidrats	**35 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboració

BASE

1. Triturar les galetes i fondre la mantega
2. Barrejar-les i repartir la mescla de manera homogènia en un motlle de pastís pressionant bé sobre la base
3. Deixar a la nevera uns 10-15 minuts

FARCIMENT

4. Barrejar tots els ingredients en un bol
5. Abocar la barreja sobre la base de galeta
6. Coure al forn durant 1h a 180°C
7. Deixar refredar a temperatura ambient durant 1-2h i després deixar refredar a la nevera durant 4-5h o tota la nit
8. Afegir crema biscoff i algunes galetes lotus per sobre

Fet amb CookNest



Totes les receptes de The Green Fork

cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork