The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Pastís Oreo vegà

4 racions 350 kcal

Ingredients

- **2 paquets** de galetes Oreo de doble crema
- **40g** de mantega vegetal
- **100g** de formatge crema vegà
- **100g** d'anacards crus
- **400ml** de llet de coco (1 llauna)
- **80g** de xarop d'agave
- **6g** d'agar-agar

PER RACIÓ

Proteïnes	5 g
Greixos	20 g
Hidrats	35 g
Fibra	2,5 g

Elaboració

1. Remulla els anacards en aigua durant 2h
2. Posa la crema de les Oreo en un bol i separa les galetes
3. Tritura les galetes i separa'n més de la meitat per a la base
4. Fon la mantega, barreja-la amb les galetes, prem-ho a la base del motlle i deixa-ho a la nevera durant 30'
5. Tritura els anacards, la crema de les Oreo, el formatge, la llet de coco i el xarop junts
6. Posa la barreja en una cassola i cuina-la a foc mitjà durant 4-5'. Afegeix l'agar-agar i cuina-ho durant 2' mentre es treu
7. Aboca la barreja al motlle, torna'l a la nevera i deixa-ho durant 4h
8. Afegeix la resta de les molses de galeta sobre el pastís

Fet amb CookNest

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