The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Galette de préssec

45min · 4 racions · 350 kcal

Ingredients

- **3** préssecs
- **220g** de formatge crema vegà
- Suc de 1/2 llimona
- **3**-4 cullerades d'agave o qualsevol edulcorant líquid
- **1** massa brisa rodona

TOPPING DE CARAMEL I ANOUS

- **4 cullerades** d'agave o qualsevol edulcorant líquid
- **1** grapat de nous pecanes
- Romaní

PER RACIÓ

Proteïnes	**6 g**
Greixos	**18 g**
Hidrats	**46 g**
Fibra	**3 g**

Elaboració

1. Tallar el préssec finament
2. Barrejar bé el formatge amb el suc de llimona i l'edulcorant i repartir-ho sobre la massa brisa
3. Col·locar els talls de préssec per sobre i tancar els costats en forma de galette
4. En una cassola petita afegir l'edulcorant líquid, les nous i el romaní i cuinar a foc baix fins que comenci a fer bombolletes
5. Repartir per sobre el préssec
6. Afegir una mica de sucre morè pels costats de la galette
7. Coure al forn a 180°C durant uns 40-45min o fins que es dori la massa i quedi ben cuita

Fet amb CookNest