The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Tortell de Reis vegà

4 racions 450 kcal

Ingredients

MASSA

- **250g** de farina (si és de força millor)
- **25g** de sucre
- **1cdta** de sal
- **5g** de llevat sec de forner o 20g de llevat fresc
- **160ml** de llet vegetal
- Ratlladura de 1/2 taronja
- Ratlladura de 1/2 llimona
- **1cdta** d'extracte de vainilla
- **50g** de mantega vegana

COBERTURA

- Llet + agave per pintar
- Ametlla crocant
- Sucre + aigua

NATA

- **250ml** de nata vegana per muntar
- **50g** de sucre
- **50g** de xocolata negra

Elaboració

MASSA

1. Barrejar els ingredients de la massa en un bol fins que es comencin a integrar
2. Amassar durant 5min i a continuació afegir la mantega per parts i amassant perquè es vagi integrant
3. Quan la massa hagi absorbit tota la mantega donar forma de bola, col·locar en un bol, tapar i deixar créixer fins a doblar la seva mida
4. Desgasificar la massa i donar-li forma al tortell sobre la safata de forn
5. Tapar i deixar créixer de nou durant uns 30min
6. Pintar amb llet i agave, i decorar amb l'ametlla crocant i el sucre humitejat amb una mica d'aigua
7. Coure al forn a 180°C durant uns 35min

NATA

8. Per la nata afegir la nata per muntar en una cassola
9. Afegir el sucre i coure a foc baix removent fins que aquest es dissolgui
10. Quan arrenqui a bullir retirar del foc i afegir la xocolata
11. Remoure fins que quedi dissolta la xocolata

12 Transferir a un bol i deixar a temperatura ambient i després a la nevera durant 2-3h

PER RACIÓ	7 g Proteïnes	25 g Greixos	55 g Hidrats	3 g Fibra

Fet amb CookNest



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