The Green Fork

POSTRES · VEGÀ

Cheesecake vegà de matcha i coco

3h 4 racions 450 kcal



Ingredients

GALETA

- **120g** de farina de coco
- **90g** de farina de blat o farina sense gluten
- **100g** d'oli de coco
- **90g** de xarop d'atzavara (o un altre edulcorant líquid)

FARCIT

- **180g** de tofu tou
- **320g** de tofu ferm
- **175g** de xarop d'atzavara
- **50g** d'oli de coco
- **50ml** de suc de llima
- **20g** de llevat nutricional
- **1 cullerada** d'extracte de vainilla
- **1 cullerada** de cafè de sal
- **3 cullerades** de te matcha en pols

COBERTURA

- Coco ratllat
- Festucs

Elaboració

GALETA

1. Coure la base al forn a 180°C durant 12min

FARCIT

2. Coure de nou el pastís a 180°C durant 40-45min, deixar refredar a temperatura ambient i després a la nevera mínim 2h

PER RACIÓ	12 g Proteïnes	30 g Greixos	35 g Hidrats	5 g Fibra

Fet amb CookNest



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