The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Mini cheesecake de taronja vegà

3h · 2 racions · 450 kcal

Ingredients

BASE

- **100g** de galeta
- **50g** de mantega vegana

CAPA DE FORMATGE

- **180g** de formatge crema vegà
- **125g** de iogurt vegà
- **100g** de sucre
- **1 cullerada** de maizena
- **2 cullerades** de suc de taronja
- Ratlladura d'1 taronja

CAPA DE TARONJA

- **150ml** de suc de taronja
- **1**-2 cullerades de sucre
- **2g** d'agar agar

Elaboració

BASE

1. Deixar refredar a la nevera durant uns 30min

CAPA DE FORMATGE

2. Coure al forn a 180°C durant 15-20min
3. Deixar refredar a temperatura ambient i després a la nevera mínim 2h

CAPA DE TARONJA

4. Afegir el suc de taronja en una cassola petita i portar a ebullició
5. Afegir els 2g d'agar agar i remoure un parell de minuts
6. Retirar del foc i afegir a sobre del pastís
7. Deixar refredar a la nevera uns 15min

PER RACIÓ	5 g Proteïnes	20 g Greixos	36 g Hidrats	1,5 g Fibra

Fet amb CookNest