The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Cheesecake de lotus vegà

30min · 4 racions · 480 kcal

Ingredients

BASE

- **200g** de galetes lotus
- **60g** de mantega vegana

FARCIT

- **200g** d'anacards (prèviament remullats)
- **300g** de formatge crema vegà d'ametlla (el de Philadelphia)
- **60g** de xarop d'atzavara (o qualsevol edulcorant líquid)
- **200g** de crema lotus
- **60g** de mantega vegana (o oli de coco)
- **1 cdta** d'extracte de vainilla

DECORACIÓ

- Crema lotus
- Galetes lotus

Elaboració

BASE

1. Triturar les galetes i barrejar-les amb la mantega desfeta
2. Repartir-ho de manera homogènia per la base del motlle i deixar a la nevera mentre es prepara el farcit

FARCIT

3. Triturar tots els ingredients del farcit i afegir-lo sobre la base
4. Deixar reposar a la nevera mínim 2-3h

DECORACIÓ

5. Desfer la crema lotus al microones i repartir-la per sobre del pastís
6. Deixar reposar 10-15min a la nevera i decorar amb galetes

PER RACIÓ	8 g Proteïnes	33 g Greixos	46 g Hidrats	3 g Fibra

Fet amb CookNest

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