The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

Gotets de cheesecake

4 racions 350 kcal

Ingredients

BASE

- **100g** de dàtils medjoul
- **20g** de festucs
- **70g** d'ametlles
- **20g** d'anous
- Un pessic de sal

CHEESECAKE

- **200g** de formatge crema vegà
- **1 cullerada** de cafè d'extracte de vainilla
- **2 cullerades** de edulcorant líquid

TOPPINGS

- Melmelada al gust
- Part de la base de fruits secs
- Estrella de gingebre (recepta al meu perfil)

Elaboració

BASE

1. Triturar tots els ingredients de la base, repartir-los entre els gots i pressionar amb un altre got per compactar-ho bé al fons

CHEESECAKE

2. Portar els gots a la nevera i preparar la part principal del cheesecake barrejant bé tots els ingredients fins a obtenir una crema homogènia
3. Repartir entre els gots i colpejar-los suaument sobre una fusta per repartir-ho bé

TOPPINGS

4. Afegir la melmelada per sobre i portar a la nevera durant un mínim de 2h
5. Afegir els toppings per sobre

PER RACIÓ	8 g Proteïnes	22 g Greixos	26 g Hidrats	4 g Fibra

Fet amb CookNest