



## Tarta de fresa vegana

**Sin huevo ni leche**



### Ingredientes

---

#### Base de la tarta

100 gr. Margarina vegetal  
40 gr. Chocolate negro puro  
200 gr. Galletas María molidas  
60 gr. Almendra crocanti

#### Relleno

400 gr. Tofu (1 paquete)  
1 yogurt soja  
150 ml. Sirope de fresa  
100 gr. Azúcar  
1 cucharada grande de maicena  
1 sobre de gelatina de fresa en polvo

#### Adorno capa superior

Trozos de fresas frescas

### Elaboración Tarta

---

#### Base de la tarta

1. Fundir en el microondas la margarina con el chocolate. Mezclar.
2. Incorporar las galletas molidas y las almendras crocanti y seguir mezclando.
3. Aplastar en el fondo de un molde para obtener la base de la tarta.

#### Relleno y adorno

4. Verter en un recipiente el resto de los ingredientes: Tofu, yogurt y el sirope de fresa junto con el azúcar, la maicena y los polvos de gelatina. Batir todo junto.
5. Añadir esta mezcla homogénea encima de la base de galletas en el molde.
6. Meter en el horno a 175° durante unos 30 minutos.
7. Una vez fría, adornar con las fresas frescas. Conservar en la nevera, al menos 3 horas.

*Receta de la tarta por Babel, tía de Celia (multialérgica).*