



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).