

Cheesecake de arándanos sin cocción



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 10

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cheesecake-de-arandanos-sin-coccion>

Preparación

Triturar las almendras, los anacardos y los dátiles en una procesadora. Agregue el jarabe de agave, el aceite de coco y una pizca de sal y mezclar bien. Aplanar la "masa" en el fondo de un molde redondo desmontable. Mezcle 500 gramos de los arándanos frescos y el queso crema en un tazón. Use una batidora de mano para triturar los arándanos y mezclar todo bien. Endulzar con miel. Verter el relleno en la corteza y refrigerar durante al menos 2 horas. Coloque arriba del cheesecake, el resto de los arándanos.

Ingredientes

- 200 gramo/s Almendras
- 200 gramo/s Anacardos
- 100 gramo/s Dátiles deshuesados
- 3 cucharada/s Jarabe de ágave (o miel)
- 1 cucharada/s Aceite de Coco
- 1 cantidad mínima Sal
- 800 gramo/s Queso Crema
- 400 gramo/s Arándanos frescos
- 2 cucharada/s Miel

Categorías

Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

