

Pastel cremoso de frutilla (sin glúten)



Dificultad: 

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

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pastel-cremoso-de-frutilla-sin-gluten>

Preparación

Moler las nueces y el coco rallado en el procesador de alimentos y prensar la mezcla en el fondo de un pastel formando un pequeño borde. Coloque todos los ingredientes del relleno en la licuadora en el orden indicado y mezcle hasta que esté suave y cremoso. Vierta cuidadosamente en la parte superior de la corteza y refrigere por 3 horas.

Ingredientes

- ✓ 3/4 taza/s Nueces picadas
- ✓ 1/4 taza/s Coco rallado
- ✓ 2 taza/s Frutillas frescas
- ✓ 1 taza/s Anacardos
- ✓ 2 cucharada/s Esencia de vainilla
- ✓ 1/2 taza/s Miel
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 1 taza/s Aceite de Coco

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Libre de Gluten , Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

