

# Cheesecake Raw

Tiempo de preparación: 120 Min



## Ingredientes

Arándanos: c/n

Cookies de cacao sin cocción: c/n

### Masa

Aceite de coco: 15 grs

Castañas de caju remojadas: 270 grs

Harina de almendras: 25 grs

Sal rosada: 5 grs

Cacao en Polvo: 40 grs

Esencia De Vainilla: c/n

Miel: 160 grs

### Relleno

Jugo de Limón: 30 cc

Aceite de coco: 300 grs

Esencia De Vainilla: c/n

Levadura nutricional: 15 grs

Sal rosada: c/n

Castañas de caju remojadas: 600 grs

Leche de almendras: 150 cc

Miel: 450 grs

## Preparación de la Receta

### Masa

- Procesar castañas de *cajú* remojadas hasta lograr una pasta granulada fina.
- Colocar en un bol y mezclar con *harina* de almendras tamizada, cacao en polvo tamizado, pizca de sal rosada, esencia de vainilla, aceite de coco fundido y unir los ingredientes.
- Colocar la masa en una tortera forrada con papel film y cubrir la base.
- Reservar en frío por 30 minutos.

## Relleno

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, esencia de vainilla, *jugo de limón*, aceite de coco, *levadura* nutricional, leche de almendras y pizca de sal rosada.
- Colocar la preparación bien cremosa en un bol.
- Añadir miel en 2 veces mezclando con batidor.

## Armado

- Colocar sobre el molde con la base de masa reservada la mitad del relleno y agregar trozos de cookies sin cocción.
- Completar el molde con el relleno restante y nuevamente añadir cookies sin cocción por encima hundiéndolas.
- Reservar en frío hasta que el relleno esté compacto (1 hora).
- Decorar con *arándanos* frescos por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/cheesecake-raw>