

Flan Vegano

Tiempo de preparación: 240 Min



Ingredientes

Armado

Crema chantilly de tofu: c/n

Dulce de leche de dátiles

Azúcar integral: 40 Gramos

Castañas de caju remojadas: 200 Gramos

Esencia De Vainilla: 20 c.c.

Sal: 1 Pizca

Dátiles descarozados: 600 Gramos

Leche de castañas de cajú: 400 c.c.

Flan

Aceite de coco neutro: 50 Gramos

Agar agar: 3 Gramos

Castañas de caju remojadas: 200 Gramos

Esencia De Vainilla: 15 Gramos

Azúcar integral: 150 Gramos

Cúrcuma: c/n

Leche de castañas de cajú: 400 c.c.

Preparación de la Receta

Flan

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, leche de castañas de *cajú*, esencia de vainilla, aceite de coco neutro, azúcar integral hasta lograr una preparación lisa.
- Llevar a *cacerola* y calentar .
- Hidratar *agar agar* con un poco de leche de castañas, disolver y agregar a la *cacerola*.

- Cocinar hasta que hierva por 3 minutos sin dejar de revolver.
- Incorporar una pizca de *cúrcuma* para dar *color* y pasar la preparación a una flanera acaramelada y llevar a frío hasta que endurezca.

Dulce de leche de dátiles

- Licuar castañas de *cajú* remojadas, leche de castañas, dátiles sin *carozo*, azúcar integral, esencia de vainilla, sal y una vez que tiene consistencia cremosa pasar a un bowl y dejar enfriar por 20 minutos.

Armado

- Desmoldar el flan y servir con el dulce de leche de dátiles y *crema* chantilly de *tofu*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-vegano>