

# Tarta Vegana de Coco e Higos



## Ingredientes

### Base

**Almendras:** 100 grs

**Sal:** c/n

**Dátiles:** 100 grs

### Crema

**Azucar:** 150 grs

**Fecula De Maiz:** 80 grs

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Vainilla:** 1 Vaina

**Leche de coco:** 200 MI

**Tofu suave:** 600 grs

### Toppings

**Agua:** c/n

**Higos Frescos:** c/n

**Mermelada de higos:** c/n

## Preparación de la Receta

- Triturar los dátiles y las almendras con un poco de sal.
- Forrar la base de un molde de unos 20 cm de diámetro.
- Hacer una *crema* con todos los ingredientes y echar encima de la base.
- Hornear en horno a 180 °C durante 30 minutos.
- Retirar, enfriar y desmoldar.
- Servir con la mermelada y trozos de higos frescos.