# Tartita de Arándanos

Tiempo de preparación: 60 Min

## Ingredientes

### Armado

**Arándanos**: c/n

**Granola**: c/n

### Crema

**Castañas de caju remojadas**: 280 grs
**Extracto de vainilla**: 10 cc
**Miel**: 100 grs
**Aceite de coco**: 30 cc
**Leche de almendras**: 50 cc
**Ralladura de limón**: c/n

### Masa

**Aceite de coco virgen**: 30 cc
**Coco rallado**: 30 grs
**Extracto de vainilla**: 10 cc
**Almendras activadas**: 100 grs
**Dátiles**: 100 grs
**Nueces**: 100 grs

## Preparación de la Receta

### Masa

- Procesar almendras activadas, nueces hasta obtener una textura fina y llevar a un bol.
- Agregar coco rallado, extracto de vainilla, aceite de coco virgen, dátiles hidratados por 4 hs y procesados.
- Mezclar con las manos hasta integrar los ingredientes.
- Fonzar los moldes individuales desmontables con las manos y reservar en frío.

## Crema

- Licuar castañas remojadas ( 8 hs), aceite de coco, extracto de vainilla, leche de almendras, miel hasta obtener una textura cremosa sin grumos.
- Añadir ralladura de *limón* y llevar a heladera en un bol para que tome cuerpo.

## Armado

- Desmoldar los moldes individuales fonzados, agregar *crema* de castañas y emparejar la superficie con espátula.
- Añadir sobre la *crema* **arándanos** frescos hasta completar la superficie.
- Servir las tartitas y acompañar con granola de frutos secos sin cocción.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/tartita-de-arandanos**