

# Tartita de Arándanos

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Armado

Arándanos: c/n

Granola: c/n

### Crema

Castañas de caju remojadas: 280 grs

Aceite de coco: 30 cc

Extracto de vainilla: 10 cc

Leche de almendras: 50 cc

Miel: 100 grs

Ralladura de limón: c/n

### Masa

Aceite de coco virgen: 30 cc

Almendras activadas: 100 grs

Coco rallado: 30 grs

Dátiles: 100 grs

Extracto de vainilla: 10 cc

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>