

Pay de manzana

6 dátiles
1/2 taza de nueces
1 taza de hojuelas de avena
1 cucharadita de canela en polvo
2 cucharaditas de vainilla
4 piezas de manzanas
2 limones
1/2 taza de azúcar mascabado
1 taza de leche de soya
500 gr (2 1/4 tazas) de yogurt griego
sin azúcar



1/3 taza de aceite de coco
1/3 taza miel de agave
3 cucharadas de fécula de maíz

1. Colocar en el procesador de alimentos los dátiles, nueces, avena y canela. Moler un poco hasta que quede la consistencia de costra.
2. Engrasar ligeramente el molde y colocar la mezcla anterior para darle forma de costra. Debe quedar muy compacto en la parte de abajo. Reservar.
3. Mezclar el yogurt con el aceite de coco y el jugo de un limón. Después agregar la miel de agave, la vainilla y la fécula de maíz. Mezclar y reservar.
4. Pelar las manzanas y picarlas en cubos pequeños. Colocarlas en un sartén con el azúcar mascabado, el jugo de un limón y 1/2 cucharadita de canela. Mezclar y agregar poquita agua si es necesario. Dejar cocer hasta obtener una consistencia de mermelada sin recocer las manzanas.
5. Agregar una capa de las manzanas preparadas sobre la costra y después agregar la mezcla del yogurt.
6. Precalentar el horno a 180°C y hornear el pay por 1 hora.
7. Dejar enfriar el pay y agregar el resto de las manzanas preparadas.
8. Finalmente, agregar algunos detalles con dulce de leche vegano y nueces picadas.

Paso especial: para el dulce de leche vegano colocar la leche de soya y 1/4 de taza de azúcar mascabado a fuego lento. Se mezcla continuamente hasta que la mezcla espese al punto deseado