

Cheesecake estilo New York

Para la base:

- 2 tazas de galleta para costra
- 2/3 taza de mantequilla vegana derretida
- 3 cucharadas de aceite de coco

Para el relleno:

- ½ taza de harina de almendras
- 1 lata (400 ml o 14 oz) de leche de coco
- 2/3 taza de miel o azúcar mascabado
- 5 cucharadas de harina blanca
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 ½ tazas de "queso crema" vegano



"Queso crema" vegano:

- 1 paquete de tofu extra firme
- ½ cucharadita de sal de grano
- ½ cucharadita de sal fina
- 2 cucharadas de levadura nutricional
- 1 cucharada de jugo limón
- 1/3 de taza de miel de abeja

1. Precalentar el horno a 170°C.
2. Engrasar el molde.
3. Triturar la galleta y agregarle la mantequilla y el aceite de coco, para formar la costra.
4. Colocar la costra al molde y refrigerar hasta que se vaya a utilizar (15 min aprox.).
5. Licuar los ingredientes del relleno.
6. Integrar el relleno a la costra del pay.
7. Hornear por 50 min y revisar la cocción con un cuchillo (deberá salir limpio).
8. Apagar el horno y dejar semiabierto para que se vaya enfriando el pay.
9. Esperar unos minutos y después sacar el pay a enfriarse a temperatura ambiente.
10. Refrigerar hasta su uso.
11. Opcional: agregar jalea de arándanos o del fruto de su preferencia para decorar y servir.