

Cheesecake de manzana

1 taza de harina de almendras

1 taza de harina de avena

1/3 taza de crema de cacahuete

1 cucharada de aceite de coco

4 manzanas rojas grandes

1 cucharada de canela

3 cucharadas de miel de abeja

1 1/4 taza de yogurt natural

1/3 taza de leche de almendras sin azúcar

1 cucharadita de agar agar

Endulzante (opcional)



1. Mezclar la harina de almendra y la harina de avena, agregar el aceite de coco y la crema de cacahuete, mezclar hasta conseguir una consistencia pastosa.
2. Colocar la mezcla en un molde, aplastar con ayuda de una cuchara y refrigerar.
3. Cortar las manzanas en rodajas finas y colocarlas en el sartén con la canela y la miel.
4. Retirar las manzanas cuando estén cocidas y dejar enfriar.
5. Colocar la mitad de las manzanas sobre la base. Reservar la otra mitad para decorar.
6. Colocar la leche de almendras en una olla y agregarle el agar agar (opcional endulzar al gusto). Esperar hasta que hierva y retirar del fuego.
7. En un bowl colocar el yogurt y revolver con la leche de almendras preparada.
8. Colocar la mezcla de yogurt sobre el pay y refrigerar por 20 minutos.
9. Decorar con las manzanas.