

# Minipays de mango

## Relleno:

- 180 g de tofu
- 150 g de nuez (de preferencia de la India)
- 75 g de crema de coco
- 100 g de mango
- 60 g de azúcar mascabado
- 1/2 cucharadita de jugo de limón
- Una pizca de sal

## Corteza:

- 160 g de galletas veganas de avena
- 70 g de mantequilla vegana derretida



## Mermelada o capa de gelatina:

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 150 g de mango           | 25 ml de agua      |
| 30 g de azúcar mascabado | 2 cucharaditas de  |
| 20 ml de jugo de limón   | agar agar en polvo |

1. Procesar las galletas hasta que estén trituradas y agregar la mantequilla vegana hasta que se incorporen bien ambos ingredientes.
2. Colocar la mezcla para la costra en los capacillos y esparcir uniformemente presionando con las manos. Congelar durante 30 minutos.
3. Hervir la nuez durante 30 minutos para ablandarla o remojarla durante toda la noche.
4. Licuar el mango (tanto el del relleno como el de la mermelada), hasta alcanzar consistencia de puré. Reservar aprox. 150 g en un recipiente, el resto dejarlo en la licuadora.
5. Añadir a la licuadora que contiene el puré de mango, la nuez, la crema de coco y el jugo de limón. Licuar. Después agregar el tofu, azúcar mascabado y la sal. Verter esta mezcla en los capacillos. Refrigerar al menos 3 horas.
6. Agregar a una olla el puré de mango reservado, agua y jugo de limón.
7. Mezclar el agar agar en polvo con el azúcar hasta incorporar bien y después agregarlo a la olla. Cocinar 2-3 min a fuego lento, revolviendo continuamente y apagar el fuego. Dejar enfriar aprox. 10 min, revolviendo ocasionalmente.
8. Colocar la mermelada sobre los pays y refrigerar nuevamente hasta el momento de servir.
9. Decorar con fruta fresca al gusto.