

Pay de crema de cacahuate

- 1 1/2 taza de harina de avena
- 1 pieza de plátano machacado
- 1/4 taza de aceite o mantequilla vegana
- 1 cucharada de azúcar mascabado
- 600 gr de tofu
- 1 taza de crema de cacahuete
- 1/2 taza de nuez de la India
- 1/2 taza de leche de almendras
- 4 cucharadas de crema de coco
- 2 cucharadas de vainilla
- 3 cucharadas de miel de abeja



1. Mezclar la harina de avena, el plátano, el aceite y el azúcar mascabado.
2. Extender en el molde y refrigerar.
3. Licuar el tofu, la crema de cacahuete, la crema de coco, la leche de almendras, las nueces de la India, la vainilla y la miel.
4. Verter sobre la base del pay y esparcir nueces trituradas.
5. Hornear en horno precalentado a 160°C, por 40 min.
6. Dejar enfriar y refrigerar.
7. Decorar al gusto (se sugieren fresas).