

Tarta de chocolate y aguacate (vegano)



¡Bienvenidos a la revolución del chocolate! La Tarta de Chocolate y Aguacate Vegana es un deleite tanto para los sentidos como para el corazón. Este postre, que combina la cremosidad del aguacate con el rico sabor del chocolate negro, es perfecto para aquellos que buscan una alternativa más natural y deliciosa. Pero, ¿sabías que también puedes hacer que sea una aventura divertida para toda la familia? Vamos a preparar esta increíble tarta que no solo encantará a los adultos, sino que también despertará el interés culinario de los más pequeños. ¡Prepárate para una experiencia dulce!

Porciones: 10 personas

Tiempo total: 35 minutos

Dificultad: Fácil

Ingredientes (10 porciones)

- 200 g de LA LECHERA Veggie
- 100 g de Chocolate Negro NESTLÉ POSTRES
- 125 g de copos de avena
- 100 g de avellanas
- 100 g de dátiles sin hueso
- 55 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural (15 g para la base y 40 g para el relleno)
- 400 g de aguacates maduros (peso neto)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 pizca de sal
- 55 ml de aceite de coco (30 ml para el relleno, 25 ml para la capa crujiente de chocolate + un poquito para engrasar el molde)

Paso a paso de la receta

Preparación de la base

El primer paso para esta deliciosa tarta es crear una base crujiente y natural. ¡Los niños adorarán participar en este proceso!

Instrucciones:

- En un procesador de alimentos, coloca los copos de avena, 15 g de NESQUIK, y avellanas. Tritura hasta obtener una mezcla uniforme.
- Añade los dátiles y 200 g de LA LECHERA Veggie. Tritura nuevamente hasta que todo esté bien mezclado. Si la mezcla se pega a las paredes del vaso, ¡invita a los pequeños a usar una espátula para ayudar a bajar los ingredientes!
- Forra la base de un molde desmontable de 20 cm con papel de horno y unta el aro del molde con un poco de aceite de coco para evitar que se pegue.
- Distribuye 1/3 de la mezcla sobre la base del molde y aplánala con las manos ligeramente húmedas. Extiende el resto de la masa en los laterales del molde. Refrigerar mientras preparas la capa crujiente de chocolate.

Capa crujiente de chocolate

¡Aquí es donde la magia comienza! Esta capa añade un crujido delicioso que combina a la perfección con el relleno cremoso.

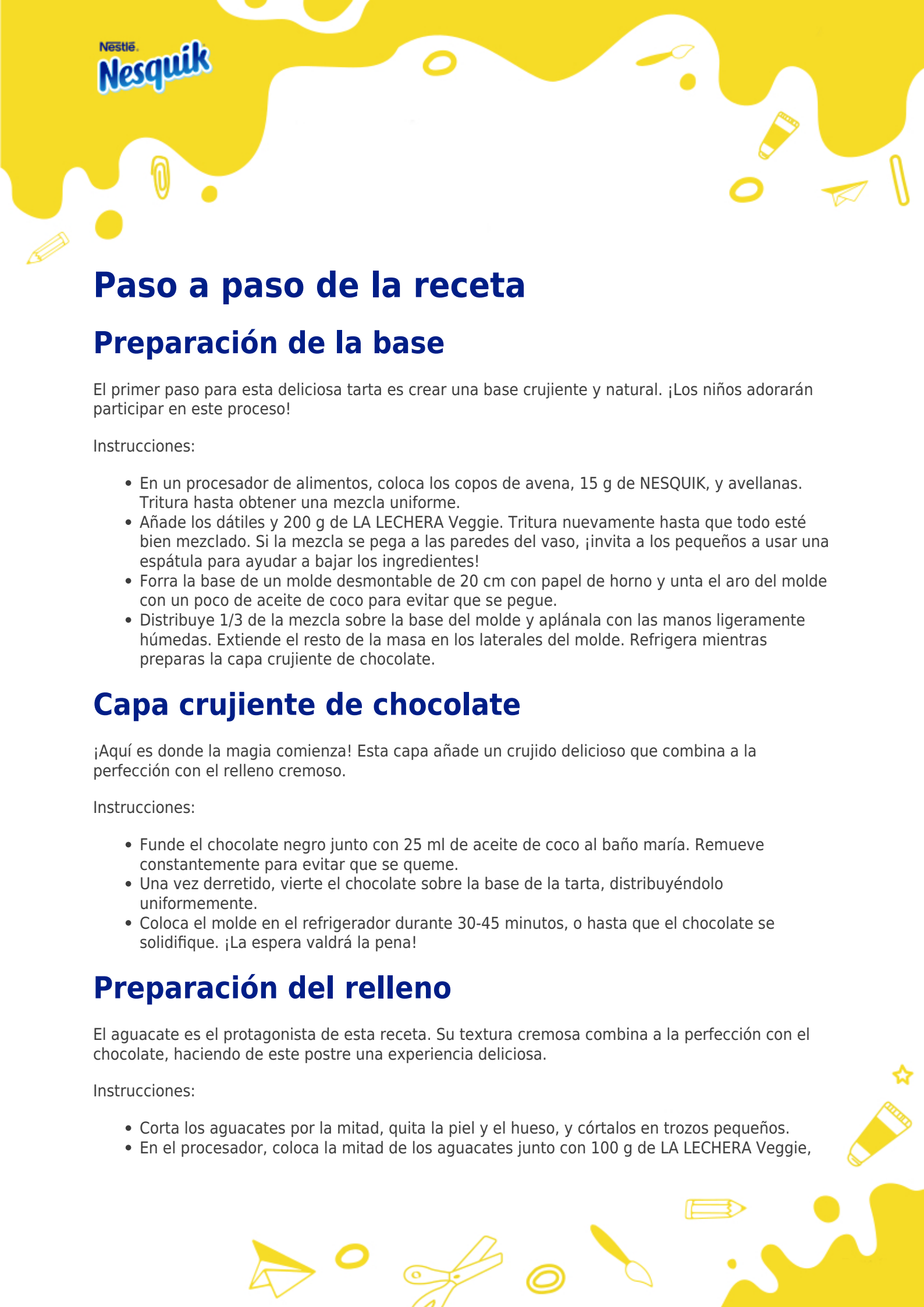
Instrucciones:

- Funde el chocolate negro junto con 25 ml de aceite de coco al baño maría. Remueve constantemente para evitar que se quemé.
- Una vez derretido, vierte el chocolate sobre la base de la tarta, distribuyéndolo uniformemente.
- Coloca el molde en el refrigerador durante 30-45 minutos, o hasta que el chocolate se solidifique. ¡La espera valdrá la pena!

Preparación del relleno

El aguacate es el protagonista de esta receta. Su textura cremosa combina a la perfección con el chocolate, haciendo de este postre una experiencia deliciosa.

Instrucciones:

- Corta los aguacates por la mitad, quita la piel y el hueso, y córtalos en trozos pequeños.
 - En el procesador, coloca la mitad de los aguacates junto con 100 g de LA LECHERA Veggie,
- 

40 g de NESQUIK, una pizca de sal, el extracto de vainilla, y 30 ml de aceite de coco. Tritura hasta obtener una mezcla homogénea.

- Añade el resto de los aguacates y sigue triturando hasta que la mezcla sea suave y cremosa. Detente de vez en cuando para asegurarte de que todo esté bien integrado. ¡Los niños disfrutarán viendo cómo los aguacates se transforman en un suave relleno de chocolate!
- Una vez listo el relleno, distribúyelo de manera uniforme sobre la capa de chocolate solidificada.
- Deja refrigerar la tarta durante unas 8 horas o, mejor aún, toda la noche. ¡La anticipación solo aumentará la emoción!

Sugerencias para servir

Cuando la tarta haya reposado lo suficiente, ¡es hora de disfrutarla! Esta tarta vegana es refrescante y ligera, perfecta para cualquier ocasión, desde una merienda familiar hasta una celebración especial. Puedes decorarla con frutas frescas como fresas o frambuesas, o espolvorear un poco de coco rallado para darle un toque extra de sabor y color.

Un Postre para Compartir y Disfrutar:

La Tarta de Chocolate y Aguacate Vegana es más que un simple postre; es una oportunidad para compartir momentos únicos con tus seres queridos. Los sabores y texturas se combinan para crear un éxito garantizado en cualquier reunión, y la mejor parte es que está hecha con ingredientes naturales. Así que, ¡reúne a tus pequeños chefs y prepárense para una deliciosa aventura culinaria que seguramente disfrutarán! ☐☐☐