

Vasitos Veganos de Crema de Cacao



¿Buscas un postre vegano que combine sabores audaces con texturas irresistibles? Estos vasitos de crema de cacao, remolacha y coco son justo lo que necesitas. Con colores vibrantes y un sabor único, son perfectos para compartir en familia, especialmente con los más pequeños. ¡Prepárate para un festín de sabor y creatividad!

Rinde 6 raciones

Tiempo de preparación: 15 min

Dificultad: Muy fácil

Los postres son el broche perfecto para cualquier comida, y cuando se trata de uno que combina sabores intensos con texturas suaves, la experiencia se vuelve aún más memorable. Hoy te traigo una receta vegana que no solo es deliciosa, sino que también es ideal para compartir en familia, especialmente con los más pequeños de la casa. Se trata de unos vasitos de crema de cacao, remolacha y coco, un postre que sorprenderá tanto por su color vibrante como por su sabor único.

Ingredientes

Antes de comenzar, asegúrate de tener todos los ingredientes listos:

- 130 g de LA LECHERA Veggie
- 120 g de galletas veganas
- 100 g de anacardos
- 20 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 225 g de remolacha cocida
- 50 ml de bebida de avena
- 180 ml de leche de coco fría
- Coco rallado para espolvorear

Elaboración

La preparación de estos vasitos es bastante sencilla, pero requiere un poco de anticipación para remojar los anacardos. A continuación, te detallo los pasos para que el resultado sea perfecto:

Preparar los anacardos:

La noche anterior, pon los anacardos en remojo en un bol con agua. Déjalos reposar durante al menos 8 horas para conseguir una textura cremosa. Esto es clave para que tu crema tenga una consistencia sedosa y perfecta.

Preparar la crema de cacao:

Escurre los anacardos y colócalos en una batidora. Añade 100 g de LA LECHERA Veggie, 20 g de NESQUIK Intenso, 75 g de remolacha en trocitos y 50 ml de bebida de avena. Tritura hasta obtener una mezcla suave y homogénea. La combinación de remolacha y cacao no solo es deliciosa, sino también visualmente impactante.

Mezcla de remolacha:

Tritura el resto de la remolacha (150 g) hasta obtener un puré. Mézclalo con 30 g de LA LECHERA Veggie. Esta capa añade un toque fresco y vibrante que contrasta perfectamente con la crema de cacao.

Montaje de los vasitos:

En vasos individuales, coloca una base de galletas veganas picadas. Luego, añade una capa generosa de la crema de cacao y finaliza con el puré de remolacha. Este montaje en capas no solo es atractivo, sino que también ofrece una experiencia variada en cada bocado.

Enfriar:

Deja los vasitos en el frigorífico durante al menos 2 horas. Este tiempo es esencial para que los sabores se mezclen y las texturas se asienten, resultando en un postre perfectamente firme y delicioso.

Toque final de coco:

Abre la lata de leche de coco fría y separa la nata que se ha solidificado. Coloca una cucharada de esta nata en la parte superior de cada vasito para un extra de cremosidad. Espolvorea con coco rallado para darle un toque crujiente y un aroma irresistible.



Consejos para Personalizar la Receta

Una de las mejores cosas de esta receta es su versatilidad. Aquí te dejo algunas ideas para personalizarla y hacerla aún más especial:

- Variedad de galletas: Puedes experimentar con diferentes tipos de galletas veganas según el gusto de tu familia. Las galletas de avena, chocolate o incluso las de especias como jengibre pueden ofrecer matices interesantes al postre.
- Frutos secos y semillas: Si te gusta el toque crujiente, puedes añadir una capa fina de frutos secos picados o semillas como chía o lino entre las capas del vasito. Esto no solo aportará textura, sino también un bonito contraste visual.
- Aromas adicionales: Para darle un giro especial, añade unas gotas de esencia de vainilla o un poco de canela a la mezcla de remolacha. Estos sabores complementan de maravilla el cacao y el coco, haciendo que cada bocado sea una explosión de sabores.
- Presentación: La presentación en vasos transparentes permite que se aprecien las capas de colores contrastantes, pero si quieres algo más elegante, puedes montar el postre en copas de cristal o en pequeños tarros de vidrio con tapas, lo que también facilita su transporte si lo preparas para llevar.

Disfruta del Momento en Familia

Estos vasitos veganos no solo son una delicia, sino también una excelente forma de pasar tiempo en familia. Invita a los niños a participar en la preparación: pican galletas, mezclan ingredientes y decoran con coco rallado. Es una oportunidad perfecta para enseñarles sobre cocina mientras crean recuerdos juntos.

Este postre, hecho en casa con amor, ofrece un capricho especial que es tanto saludable como sabroso. ¡La próxima vez que quieras sorprender a tus seres queridos con algo diferente y delicioso, recuerda estos vasitos de crema de cacao, remolacha y coco!

¡Disfruta cada bocado y celebra la dulzura de la vida!