

## Vasitos de crema de cacao, remolacha y coco (vegano)



6 raciones

15 min

Fácil

Ingredientes

- 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

1. Poner la noche anterior los anacardos en remojo.
2. Colar y ponerlos en un bol, con 100 g de LA LECHERA Veggie, el NESQUIK Intenso 100%, 75 g de remolacha cortada en trocitos (o triturada) y la bebida de avena. Triturar hasta dejar una masa fina.
3. Triturar 150 g de remolacha y mezclar con 30 g de LA LECHERA Veggie.
4. Repartir en los vasos de presentación, las galletas picadas, encima la crema de cacao y la mezcla de remolacha con LA LECHERA Veggie.
5. Dejar enfriar mínimo 2 horas en el frigorífico.
6. Abrir la lata de leche de coco y repartir la nata (parte sólida) en los vasitos. Espolvorear con coco rallado y servir.