- Pay de chocolate sin lácteos -

INGREDIENTES

Para la base:

1 ½ tazas de harina de almendra

3 cdas de Cocoa Postrelicioso

3 cdas de aceite de coco

2 cdas de jarabe de maple

¼ de cdta de sal

Para el relleno:

450 ml de leche de coco

280 g de chocolate amargo

2 piezas de huevo

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

¼ de cdta de sal

Para el glaseado:

2 cdas de aceite de coco

260 g de chocolate amargo

1 cdta de maple

1 cda de agua

PROCEDIMIENTO

Preparación de la base:

1. Integra todos los ingredientes secos y mezcla.
2. Agrega el aceite de coco y el jarabe de maple hasta formar una pasta.
3. Presiona la pasta sobre un molde para tarta previamente engrasado con aceite de coco.
4. Hornea a 180 ºC por 14 minutos y deja enfriar.

Preparación del relleno:

1. Calienta la leche de coco hasta que suelte el primer hervor.
2. Agrega el chocolate y mezcla hasta que se derrita y todo sea homogéneo.
3. Deja enfriar 10 minutos.
4. En un bowl pequeño, bate los huevos junto con la sal y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina.
5. Agrega la mezcla de chocolate fría a la mezcla de huevos e integra.
6. Coloca sobre la base del pay.
7. Hornea por 20 minutos. El relleno va a burbujear, pero se hace consistente conforme se enfríe.

Preparación del glaseado:

1. Calienta el aceite de coco, el jarabe de maple y el agua en una ollita a fuego medio.
2. Apaga el fuego y agrega el chocolate revolviendo hasta que se derrita.
3. Coloca el glaseado sobre el pay y distribuye a la perfección sobre toda la superficie.
4. Deja reposar por al menos 30 minutos y sirve.