

Torta de Feijão Preto



Tempo de preparo:
45 min

Rendimento:
8 porções

Tipo:
Tortas

Nível:
Médio

Ingredientes

- 150g feijão preto Solito cozido

Para a Base:

- 250g de tâmara
- 100g de amêndoas laminadas
- 40g cacau em pó
- 5g de canela em pó

Para o Recheio:

- 70ml de agave
- 150ml leite de arroz
- 5 ml de óleo de coco
- ½ fava de baunilha
- 250g de chocolate amargo

Modo de preparo

Para a Base:

1. Processe todos os ingredientes em um processador.
2. Em uma forma de fundo removível, coloque o papel manteiga, a base da torta e pressione bem e leve ao freezer por 30 minutos.

Para o Recheio:

1. Em um liquidificador, bata o feijão com o agave, o leite de arroz e o óleo de coco.
2. Derreta o chocolate em banho maria, misture no feijão e adicione a fava.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br