



BARRITA DE ALMENDRA Y CAMELO

Ingredientes (24 porciones)

Para la base

- 1 taza de almendras
- ¼ taza de linaza o semillas de chía
- 10 dátiles frescos, sin carozo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el caramelo

- ¼ taza de mantequilla de almendras
- ¼ taza de tahini (pasta de sésamo)
- 3 cucharadas de aceite de coco, derretido
- ¼ taza de miel cruda de abeja

Para el glaseado

- 100g de cacao en polvo
- ¼ taza de leche de coco
- 1 cucharada de aceite de coco
- 1 cucharadita de miel

Preparación

1. Para preparar la base, colocar las almendras y la linaza o chía en una procesadora de alimentos y pulsar hasta que la mezcla parezca miga de pan. Agregar los dátiles y el extracto de vainilla hasta que la mezcla se combine bien.
2. Forrar con papel para hornear una fuente de 20x20cm. Sobre ésta colocar la masa y presionar firmemente cubriendo toda la base de la fuente de manera pareja.
3. Para preparar el caramelo, combinar todos los ingredientes en la procesadora de alimentos. Una vez conseguida una maza homogénea, esparcir sobre la base y refrigerar por al menos una hora.
4. Para preparar el glaseado de chocolate, calentar los ingredientes en una olla pequeña a fuego lento, revolviendo frecuentemente, sin dejar que hierva. Cuando este todo bien mezclado, retirar del fuego y distribuir de manera homogénea encima de la capa de caramelo.
5. Congelar por otra hora y cortar en barritas pequeñas.
6. Servir inmediatamente o guardar en un contenedor en el refrigerador por hasta 1 semana.