



TORTA VEGANA DE CHOCOLATE

Ingredientes (12 porciones)

- 10 dátiles grandes sin carozo, remojados en media taza de agua toda la noche
- 1 plátano (banana) maduro
- 3 huevos veganos (ver nota)
- ½ taza de aceite de coco, derretido
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- ½ taza de harina de coco
- ½ taza de cacao en polvo
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal de mar

Ganache de Chocolate

- ¼ taza de cacao en polvo
- ¼ taza de leche de coco entera
- 1 cucharadita de miel

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Colar los dátiles, sin desechar el agua en la que estuvieron siendo remojadas. Colocar en una procesadora de alimentos y junto con el plátano y los huevos veganos hasta que queden como puré. Transferir a un bowl mediano y añadir el aceite de coco, media taza del agua en las que fueron remojados los dátiles y la vainilla. Revolver hasta que todo quede muy bien combinado.
3. En un bowl mediano combinar la harina de coco, el cacao, el bicarbonato y la sal. Agregar a la mezcla de frutas hasta lograr una masa homogénea.
4. Engrasar con aceite de coco un molde redondo de 20cm de diámetro. Distribuir la masa homogéneamente sobre el molde, aplanando la superficie con la espátula y hornear por 25-30 minutos o hasta que al pinchar con un mondadientes. Dejar enfriar.
5. En una olla pequeña calentar a fuego lento los ingredientes del ganache de chocolate y combinar bien hasta que logre la densidad deseada. Cubrir la torta con el ganache y refrigerar hasta antes de servir.



Para hacer un huevo vegano, combinar 1 cucharada de linaza molida con 3 cucharadas de agua tibia. Dejar reposar al menos 15 minutos.