

# livro de Receitas **Torta vegana de chocolate com blueberry**



Torta vegana de chocolate com blueberry

## Ingredientes

Receita do Blog [Vanilla Crunch](#).

Para a base:

- 1-1/2 xícara de coco ralado, fino
- 1/2 xícara de aveia
- 1/3 xícara de cacau em pó
- 1 colher chá de extrato de baunilha
- 1 xícara de tâmaras
- 1/2 xícara de blueberries desidratados
- 3 colheres sopa de xarope de maple
- pitada de sal

Para o recheio:

- 1/3 xícara de cacau em pó
- 3/4 xícara de leite de coco
- 1/2 xícara de óleo de coco
- 1/3 xícara de xarope de maple
- 1 colher chá de extrato de baunilha
- 85g de chocolate amargo vegano (ou outro de sua preferência)
- 1/2 xícara de blueberries frescos

## Modo de Preparo

1. Em um processador de alimentos, coloque o coco, aveia, cacau, xarope de maple, baunilha e o sal, e pulse brevemente para misturar tudo. Adicione as tâmaras e os blueberries e processe até que estejam picadas bem fininhas e a mistura comece a se amontoar. Pressione a massa numa assadeira de 20cm e leve ao freezer para firmar, enquanto vc prepara o recheio.
2. Para o recheio, pique o chocolate e coloque numa tigela.
3. Aqueça o leite de coco e o óleo de coco e jogue na tigela com o chocolate. Não mexa por 2 min. Depois, gentilmente, misture até que o chocolate derreta completamente. Amasse os

- blueberries com uma colher ou amassador de batatas para liberar o suco. Adicione os blueberries, baunilha, cacau e o maple na ganache de chocolate e mexa.
4. Jogue a mistura na base da torta. Leve ao refrigerador por 2-3 horas até que a ganache firme.
  5. Decore com blueberries frescos.
  - 6.



Foto: Vanilla Crunch

**Fonte:** [Vanilla Crunch](#)