

Creador: Núri **Recetizador:** Anna Llin Barbe



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Vegana

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Si quieres un postre de fruta fresca cambia la crema de avellanas por mango triturado.

Ingredientes para 1 persona :

- Al gusto de Cacao puro
- 1 Manzana Fuji
- 250 gramos de Crema de avellanas

Preparación:

Paso 1

Una vez hecha la crema, poner una cucharada pequeña de cacao en polvo y mezclar bien.

Paso 2

Por otra parte, cortar la manzana a láminas muy finas (con mandolina se hace perfectamente).

Paso 3

Montar el pastel utilizando un molde cuadrado (o como quieras) poniendo láminas de manzana alternadas con la crema de avellanas que hemos preparado. Cuando nos cansemos, o cuando ya no te queden láminas de manzana, acabas con una capa de crema, espolvoreas cacao y si te apetece, añades unos nibs de cacao.