

**Creador:** Núri **Recetizador:** mailo



**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.