



Tarta Ombre

Para la base: Mezclar 1 1/2 taza de almendras molidas con 1/4 taza de frutos rojos licuados y 1 1/2 cucharada de endulzante. Agregarle a lo último 1/4 taza de aceite de coco derretido, mezclar bien y extender sobre un molde y enfriar.

Para el relleno: Cada capa se hace de la misma forma: Se licúa 1 taza de leche, 4 cucharadas de maicena, 1/2 cucharadita de endulzante y 1/2 taza de frutos rojos licuados. Se lleva a fuego lento mientras se mezcla constantemente. Cuando espesa, sacar del fuego, agregar 1 cucharada de aceite de coco y mezclar bien.

Verter cada capa y enfriar. Antes de desmoldar pasar un cuchillo por los costados y decorar a gusto.