

# tartara de avena y fresas

## ingredientes

♥ RECETA | Porciones 8 porciones pequeñas | molde 18 cm

2 huevos \*veganos o intolerantes al huevo sustituir por 2 cdas de chía.

4 cdas de azúcar -panela molida, integral, mascabado, o azúcar de coco.

125 g de yogur natural - yo usé de soja pero puede ser griego o natural

80 ml de leche

1 cdita de: stevia, vinagre y vainilla. \*la stevia es al gusto para reducir la cantidad de azúcar y el vinagre ayuda a dar esponjosidad al bizcocho

# prosedimiento

mezclar en un tazón todos los ingredientes líquidos en este también se mezcla la panela en polvo

después se le agrega el yogur la leche vinagre stevia vainilla

ahora revolveremos todo

ahora se tamisa la avena y se le agregan todos los ingredientes secos

después se mezcla todo hasta que no queden grumos

ahora engrasamos nuestro molde y agregamos nuestra mezcla y también agregamos nuestras fresas

meteremos nuestro postre al Horno precalentado a  $180^{\circ}\text{C}$  -  $345^{\circ}\text{F}$  por 35-40 min

dejamos reposar nuestro postre por 10 minutos y nos a quedado