

Postre Menú Vegetal: Dátiles rellenos de crema de queso vegano y pistacho



Raciones: 12 raciones

Dificultad: muy fácil

Tiempo: 10 minutos

Ingredientes:

- 12 dátiles variedad Medjool El Monaguillo
- 1 granada
- 1 tarrina de crema de queso untable vegana Philadelphia
- 2 cucharadas de sirope de arce
- 1 cucharadita de vainilla líquida
- 1 puñado de pistachos Medina picados

Elaboración:

- Deshuesamos los dátiles y reservamos.
- Mezclamos la crema de queso vegana con el sirope de arce y la vainilla.
- Rellenamos cada dátil con la crema y espolvoreamos con los pistachos y la granada.