

COCA DE LLIMONA



<https://www.nutreatude.com/recetas-escritas/>

INGREDIENTS PER A LA BASE:

- 100 g de flocs de civada sense gluten
- 120 g de farina d'arròs o de blat sarraí
- 4 cs de sucre de coco, panela...
- 1 cp de vainilla en pols
- una mica de sal marina,
- 80 ml d'oli d' coco
- 3-4 cs d'aigua

PER AL FARCIT:

- 300 g d'anacards
- 70 ml d'aigua
- 100 ml de suc de llimona
- ratlladura de 1 llimona
- 6 cs plenes de melassa d'arròs, atzavara, xarop de dàtil...
- un polsim de cúrcuma
- 1 tassa d'aigua (250 ml)
- 1 cs d'agar agar o gelatina en pols

Elaboració:

1. Posem tots els ingredients en un processador d'aliments, excepte els 250 ml d'aigua i l'agar agar. Processem fins a aconseguir una massa cremosa i reservem.
2. Mesclam els 250 ml d'aigua amb l'agar agar o gelatina i cuinam a foc lent. Apagam el foc quan notem que s'espesseixi.
3. Afegim aquesta gelatina a la batedora i batem de nou.
4. Posem al forn la massa uns 15 minuts a 170 ° C fins que estigui daurada.
5. Posam el farcit a damunt i deixam refredar a la nevera unes 4 hores com a mínim.