



TARTA DE BONIATO MORADO

Ingredientes

PARA LA BASE

- 120 gr de nueces peladas
- 120 gr. de almendras peladas
- 10 dátiles sin hueso
- 25 gr. aceite de coco
- 1 pizca de sal

PARA EL RELLENO

- 3 Boniatos morados asados (unos 900 gr.)
- 1 lata de leche de coco (400 gr)
- 2 huevos talla L
- 170 gr. de miel
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 pinza de nuez moscada

CONSEJO:

Podemos terminarla decorando con chocolate blanco y frutos secos picados, o con un poco de nata vegetal montada.

Dejamos enfriar fuera completamente y posteriormente llevamos al frigorífico al menos, 6 horas.

Preparación

Primero disponemos los boniatos con la piel bien limpia y seca en una bandeja para hornear y los pinchamos con un tenedor. Los asamos durante 40 minutos a 220°. Una vez cocinados, sacamos y dejamos enfriar.

PARA LA BASE:

- 1°. Hidratamos los dátiles en agua templada 15 minutos.
- 2°. Con la ayuda de un procesador de alimentos, ponemos las nueces y las almendras y trituramos.
- 3°. Añadimos los dátiles, el aceite de coco y la sal. Volvemos a triturar hasta conseguir una pasta homogénea.
- 4°. Preparamos el molde con una base de papel de hornear.
- 5°. Extendemos la masa subiendo por las paredes del molde un par de centímetros, para que el relleno de la tarta quede bordeado de frutos secos.
- 6°. Enfriamos la base 30 minutos.

PARA EL RELLENO:

- 1° Quitamos la piel de los boniatos.
- 2°. En un procesador de alimentos añadimos los boniatos y la leche de coco, y trituramos hasta tener una masa completamente lisa.
- 3°. Después ponemos el resto de ingredientes, los huevos, el zumo de limón, la miel, la canela y la nuez moscada, y volvemos a triturar hasta que todo esté bien integrado.
- 4°. Vertemos nuestra masa sobre el molde, alisamos un poco y horneamos durante 30 minutos.

(FUENTE [HTTPS://ELDULCEOBJETIVO.COM](https://eldulceobjetivo.com))