

Delicia de Melocotones y Crema

Ingredientes:

- 3 duraznos de tamaño Costco (24 oz cada uno)
- 1 paquete de tofu Mori-nu extra firme
- 1 lata de leche de coco 14 oz
- 6 TS pasas doradas (agregue más al gusto)
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/8 cucharadita de sal
- 15 cerezas enlatadas o frescas para decorar



Nutrition Facts	
24 servings per container	
Serving size	1/2 cup (122g)
Amount per serving	
Calories	90
	% Daily Value*
Total Fat 1.5g	2%
Saturated Fat 1.5g	8%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 35mg	2%
Total Carbohydrate 19g	7%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 16g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 2g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 12mg	0%
Iron 0mg	0%
Potassium 109mg	2%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Direcciones:

1. Escurrir todo el almíbar de los tarros de melocotón y esparcir en un recipiente de vidrio (15x10).
2. En una licuadora agregue el tofu, la leche de coco, las pasas, vainilla y sal y licuar hasta que quede suave.
3. Vierta la crema sobre los melocotones extendiendo uniformemente para cubrir la mayoría de ellos.
4. Adorne con cerezas.
5. Refrigere por al menos dos horas. Servir enfriado.

*Mantenga las sobras en el refrigerador hasta cinco días.

Receta de Maggie Carneiro