

PIE DE MORA EN VASO

Ingredientes:

Para la base del pie:

- 1 y 1/2 tazas de galletas trituradas
- 1/4 de taza de mantequilla derretida.

Para el relleno de mora:

- 3 tazas de moras
- 3 cucharaditas de Natuvia líquido
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharaditas de fécula de maíz disuelta en 1 cucharada de agua fría

Para la cobertura:

- 1 taza de avena
- 1/4 taza de harina de trigo integral
- 1/4 taza de almendras o nueces picadas
- 3 cucharadas de Natuvia líquido
- 2 cucharadas de aceite de coco o mantequilla derretida

Preparación:

1. Prepará la base del pie mezclando las galletas trituradas con la mantequilla derretida y colocá en frascos de vidrio.
2. Cociná las moras con Natuvia líquido, jugo de limón y fécula hasta que espesen.
3. Vertí la mezcla de moras sobre la base de galletas en los frascos.
4. Mezclá la avena, harina, almendras/nueces, Natuvia líquido y aceite de coco/mantequilla, y espolvoreá esta mezcla sobre las moras.
5. Horneá a 180°C durante unos 20-25 minutos hasta que estén dorados por encima.