

Lime pie raw

Zutaten

for the crust:

- $\frac{3}{4}$ cup oats
- $\frac{1}{2}$ cup pecans
- 1 cup dates (about 10)
- 1 tablespoon coconut oil

for the filling:

- 1 $\frac{1}{2}$ cups raw cashews, soaked for 2+ hours
- Juice of 3 limes ($\frac{1}{4}$ cup + 2 tablespoons)
- Zest of 3 limes
- 2 tbsp maple syrup
- 1 tbs coconut oil
- 1 tsp vanilla

Zubereitung

Für den Boden die Zutaten in der Küchenmaschine verrühren und dann in eine geeignete Form auslegen. Die Füllung im Mixer oder Küchenmaschine mixen und auf den Boden in der Form füllen. Dann im Gefrierschrank einfrieren. Eine **1/4-1/2 Stunde** vor dem Verzehr rausholen.

From:

<https://www.fritzwiki.de/> - FritzWiki

Permanent link:

https://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:lime_pie_raw

Last update: **10.12.2024 08:06**

