

” BURRO DI SOIA “

Viaggi&Assaggi
Felici.blog



INGREDIENTI per realizzare 100 gr di burro

- 30 ml [Latte di soia](#)
- 60 gr Olio di cocco
- 1 cucchiaino succo di limone (6 gr circa)
- 1 pizzico di sale

1. Versate il latte di soia in una brocca .
2. Aggiungete poi l'olio di cocco , sale ed il succo del limone .
3. Con un mixer ad immersione frullate il tutto fino ad ottenere una crema liscia .
4. A questo punto munitevi di uno stampo da burro e foderatelo con la pellicola . Poi versate il composto all'interno e lasciate solidificare per almeno 3 ore in frigorifero.

5. Trascorso questo tempo aprite lo stampo , eliminate la pellicola e utilizzate il vostro burro vegano alla soia . Può essere preparato in mille modi anche con latte di cocco , aceto di mele , olio di girasole

Se ti è piaciuta questa ricetta e/o la riprodurrai , fammelo sapere con un #like o un commento qui sotto l'articolo e nel mio gruppo facebook !!!

Condividila sui social usando i tasti in cima e in fondo all'articolo oppure lasciarmi un commento! Per te è un clic, per me una grandissima soddisfazione!



Viaggi & Assaggi Felici
Viaggiando con amore
blog di viaggi e cucina Vegana

ISCRIVITI AL GRUPPO FACEBOOK

Viaggi & Assaggi Felici

E NON DIMENTICARE DI ISCRIVERTI AL MIO GRUPPO FACEBOOK !!!

Se vi va di seguire le altre mie ricette dolci e salate o pubblicare le vostre potete iscrivervi anche a :

alle newsletter di questo blog

<https://page.co/PD3nai>

mio gruppo Facebook **Viaggi&AssaggiFelici**

[facebook.com/groups/viaggiassaggiFelici.blog](https://www.facebook.com/groups/viaggiassaggiFelici.blog)

seguirmi su Pinterest

<http://www.pinterest.com/viaggiassaggiFeliciBlog>

**ACQUISTA I PRODOTTI CIBOCRUDO IN
COLLABORAZIONE
CON VIAGGI&ASSAGGIFELICI**

Per realizzare i miei piatti utilizzo spesso questi prodotti di [CIBOCRUDO](#), che se ti va puoi acquistare direttamente cliccando sul link, Al tuo primo ordine avrai € 5 di sconto inserendo il mio codice personale 509FM nel campo dei coupon alla fine dell'ordine prima del pagamento :



Alimenti Differenti.

Alimenti e Superfood più nutrienti perché lavorati a basse temperature

